

LE

CALENDRIER GASTRONOMIQUE

PARIS. TYPOGRAPHIE DE HENRI PLON, IMPRIMEUR DE L'EMPEREUR,
RUE GARANCIÈRE, 8.

LE
CALENDRIER GASTRONOMIQUE
POUR L'ANNÉE 1867

LES

365 MENUS

DU

BARON BRISSE

UN MENU PAR JOUR

EXCLUSIVEMENT DESTINÉ AUX ABONNÉS DE *LA LIBERTÉ*
CE CALENDRIER NE SE VEND PAS

BUREAUX DE *LA LIBERTÉ*
PARIS, RUE MONTMARTRE, 123

1867

INTRODUCTION

L'utilité de ce calendrier est attestée par le succès dans la *Liberté* des menus du baron Brisse : c'est tout ce que nous en dirons. Le succès est comme le mouvement ; il est plus aisé de le démontrer que de le définir.

Mais ce que nous ajouterons, parce que c'est la vérité, c'est que ce calendrier a été rédigé avec le plus grand soin, de façon à faciliter autant que possible aux maîtresses de maison la tâche qui consiste à commander tous les matins le dîner du jour.

Le baron Brisse s'est appliqué à ce que ses menus, toujours d'accord avec la saison, fussent à la fois simples et variés.

Prenant son œuvre très au sérieux, il l'a

complétée en plaçant au-dessous de chacun de ses 365 menus des recettes empruntées aux meilleurs praticiens de l'ancienne école ; la rédaction en a été rendue aussi claire que précise, presque élémentaire ; si elle a retenu les mots consacrés ESPAGNOLE et VELOUTÉ, c'est qu'aujourd'hui il n'y a plus une cuisinière qui ne sache que l'ESPAGNOLE se remplace par un *roux bien mouillé de bon bouillon*, et le VELOUTÉ par un *roux blond mouillé de jus ou de bouillon blond.*

Exclusivement destiné aux abonnés de la *Liberté*, le *Calendrier gastronomique* est un appel à toutes les observations qu'ils croiront utile d'adresser au baron Brisse.

CALENDRIER GASTRONOMIQUE

MARDI 1er JANVIER

Potage à la Condé.
Barbue à la Béchamel.
Aloyau au vin de Madère.
Poulets à la peau de goret.
Artichauts à la lyonnaise.
Baba au rhum.

Potage à la Condé. — Faites une purée de haricots rouges bien cuits, avec du bouillon gras ou maigre; passez-la au tamis et versez-la sur des croûtons de pain desséchés, grillés ou passés au beurre.

Barbue à la Béchamel. — Après avoir disposé une barbue, la cuire dans du lait coupé avec égale quantité d'eau salée, avec oignons coupés en tranches, thym, laurier, persil, ciboules, ail, girofle et gros poivre. Pour que la barbue soit très-blanche, il faut faire le court-bouillon à part, le passer au tamis et mettre ensuite la barbue dedans, en ayant soin de la faire cuire à feu très-doux et sans bouillir, afin que le poisson ne se fende pas; quand il est suffisamment cuit, retirez-le, faites-le égoutter et servez-le couvert d'une béchamel.

MERCREDI 2 JANVIER

Potage à la julienne.
Anguille à la minute.
Selle de mouton garnie de rissoles.
Mauviettes rôties.
Scaroles à l'espagnole.
Flan de crème meringuée.

Potage à la julienne. — Coupez en filets deux carottes, deux navets, deux racines de céleri; passez, sur un feu doux, ces légumes dans de bon beurre, en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés; ajoutez deux poireaux coupés en filets, quelques feuilles de laitue et d'oseille, très-peu de cerfeuil sans ses branches, et un petit morceau de sucre; mouillez avec quantité suffisante de consommé; faites bouillir modérément pendant une heure; peu de temps avant de servir, mettez dans le potage, si la saison le permet, une cuillerée à bouche de petits pois verts et autant de pointes d'asperges blanchies à l'eau bouillante; quand le tout est cuit, dégraissez le potage et versez-le bouillant sur des croûtons à potage.

Anguille à la minute. — Dépouillez une anguille, coupez-la par tronçons, mettez-la cuire dans de l'eau et du sel; au bout de dix ou quinze minutes, selon sa grosseur, retirez-la, dressez-la et servez-la accompagnée d'une maître d'hôtel chaude, acidulée de quelques gouttes de citron et entourée d'un cordon de pommes de terre frites ou cuites à l'eau.

JEUDI 3 JANVIER

Potage à la purée de perdrix.
Cabillaud à la crème.
Rosbif garni de petits pâtés.
Perdreaux rôtis.
Marinade de choux-fleurs.
Compote de poires.

Potage à la purée de perdrix. — Faites rôtir une vieille perdrix récemment tuée, et épluchez une cinquantaine de marrons de Lyon rôtis que vous mettez à cuire dans de bon bouillon. Otez la peau de la perdrix, désossez-la complétement et pilez-en bien les chairs ; égouttez ensuite les marrons, mettez-les dans un mortier avec la chair déjà pilée de la perdrix ; vous amalgamez le tout ensemble, vous le passez à l'étamine avec expression. Faites ensuite mitonner du pain de potage que vous mélangez avec ce résidu, qu'il faut servir chaud.

Cabillaud à la crème. — Faites dessaler une belle queue de cabillaud et faites-la cuire dans de l'eau bouillante ; égouttez-la et découpez-la en filets. Faites fondre en casserole une demi-livre de beurre manié de fleur de farine, poivre et muscade ; lorsque le tout commencera à se lier et à prendre bonne consistance, ajoutez-y un demi-litre de crème douce, bien fraîche, et du persil haché très-menu ; tournez la sauce pendant cinq minutes, et glissez-y ensuite tous les filets de morue ; laissez-les mitonner dans cette sauce, et servez chaud.

VENDREDI 4 JANVIER

Riz au lait d'amandes.
Carpe au bleu.
OEufs pochés à l'estragon.
Éperlans frits.
Macaroni au gratin.
Beignets aux confitures.

Riz au lait d'amandes. — Dans 2 litres de lait que vous aurez fait bouillir, vous mettrez 300 grammes de riz blanchi et à moitié cuit; pour qu'il termine sa cuisson tout doucement, assaisonnez avec un peu de sel et de sucre; puis, au moment de servir, mélangez au potage un quart de litre de lait d'amandes et versez de suite.

Carpe au bleu. — Videz et préparez une carpe en lui faisant le moins possible d'ouvertures; ficelez-lui la tête et mettez-la dans une poissonnière; faites bouillir du vinaigre et versez-le brûlant dessus; mouillez ensuite la carpe avec du vin rouge; ajoutez trois gros oignons coupés en tranches, deux carottes, persil, sauge, ciboule, thym, laurier, clous de girofle; puis mettez la poissonnière sur le feu; laissez mijoter environ une heure; ôtez du feu; laissez refroidir dans la cuisson et servez la carpe sur une serviette.

Œufs pochés. — Mettez de l'eau dans une casserole avec du sel et un peu de vinaigre; quand l'eau bout, modérez le feu pour que l'ébullition diminue un peu d'intensité; ayez des œufs très-frais, cassez-les au-dessus de la casserole et versez-les avec précaution dans l'eau bouillante.

SAMEDI 5 JANVIER

Croûtes au pot.
Merlans aux fines herbes.
Poulet à la chasseur.
Filet de bœuf rôti.
Pommes de terre sautées.
Meringues à la Chantilly.

Croûtes au pot. — Mettez des croûtes de pain dans un plat creux, versez dessus du bouillon avec de la graisse du pot-au-feu; faites gratiner ces croûtes sur le feu; quand le bouillon est tari et que les croûtes sont bien rissolées, mettez-les dans une soupière et versez dessus du bouillon dégraissé et passé.

Merlans aux fines herbes. — Après avoir vidé et préparé les merlans, mettez-les dans un plat profond dans lequel vous aurez étendu du beurre; semez sur ce beurre du persil et de la ciboule hachés; ajoutez sel fin et muscade râpée; couchez sur ce lit les merlans tête bêche, laissez tomber dessus du beurre fondu, mouillez avec parties égales de vin blanc et de bouillon; lorsque vous jugerez que les poissons sont à moitié cuits, retournez-les avec précaution, et quand ils seront cuits tout à fait, versez, sans ôter les merlans du plat, leur mouillement dans une casserole; ajoutez-y un peu de beurre manié de farine, faites cuire et liez cette sauce, ajoutez-y le jus d'un citron, une pincée de gros poivre, et reversez-la sur les poissons.

DIMANCHE 6 JANVIER

Potage à la purée de carottes.
Brochet sauce au beurre d'anchois.
Noix de veau à l'oseille.
Canard sauvage rôti.
Purée de lentilles.
Gâteau des Rois.

Potage à la purée de carottes. — Émincez les parties rouges de quelques grosses carottes bien fraîches, placez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, ajoutez une pincée de sucre et faites-les revenir tout doucement à casserole couverte, en les remuant de temps en temps; mouillez avec du bouillon et ajoutez une grosse pomme de terre crue et épluchée, laissez cuire à feu doux, et quand tout est bien cuit, passez au tamis, étendez ensuite la purée avec du bouillon, faites partir et, au premier bouillon, servez avec une assiette de croûtons frits à part.

Brochet sauce au beurre d'anchois. — Le brochet étant habillé et vidé par les ouïes, après avoir détaché les intestins à l'aide d'une petite incision pratiquée au ventre. Le faire cuire à l'eau de sel et le servir sur une serviette accompagné de la sauce ci-après.

Prenez de l'espagnole réduite dans laquelle vous mettrez gros comme un œuf de beurre d'anchois et du jus de citron; vous la servirez très-chaude et la ferez au moment même du service. Si vous n'avez pas d'espagnole, faites une sauce brune et terminez de même.

LUNDI 7 JANVIER

Potage au pain.
Pièce de bœuf sauce tomates.
Côtelettes de mouton jardinière.
Poulets rôtis.
Écrevisses bordelaises.
Soufflé vanillé.

Potage au pain. — Un peu avant de servir, mettez dans la soupière des croûtes de pain, versez dessus un peu de bouillon ou de consommé, bien dégraissé et passé au tamis, assez pour que le pain s'imbibe et se gonfle; au moment de servir, remettez du bouillon ce qu'il en faudra pour que le potage ne soit pas trop compacte, et servez-le bien chaud. Il faut avoir soin de ne jamais faire bouillir le pain dans le bouillon: c'est un fort mauvais procédé. On sert sur une assiette, à proximité du potage au naturel, les légumes et racines qui ont été cuits dans le pot-au-feu, et parfois du fromage de Gruyère ou du parmesan râpé.

Sauce aux tomates. — Coupez en deux des tomates bien mûres, mettez-les dans une casserole avec quelques émincés de jambon maigre, du thym, du laurier, de la mignonnette; laissez mijoter pendant une demi-heure; ajoutez deux grandes cuillerées d'espagnole travaillée ou de bouillon; faites bouillir jusqu'à consistance convenable et passez à travers une étamine fine. On peut y ajouter, au moment du service, un peu de glace ou de beurre.

MARDI 8 JANVIER

Potage au macaroni avec parmesan.
Poularde à la Montmorency.
Bar grillé sauce tartare.
Perdreaux rôtis.
Purée de marrons.
Omelette soufflée.

Potage au macaroni à l'italienne. — Faites bouillir de bon bouillon; jetez-y du macaroni; faites-le cuire doucement; râpez du fromage de Gruyère et du fromage de Parmesan, autant de l'un que de l'autre, et mettez-les dans le potage, qui ne doit pas être trop clair; vous pouvez servir les fromages séparément; ajoutez-y, si vous voulez, un ou plusieurs œufs pochés.

Poularde à la Montmorency. — Flambez et videz une poularde, piquez-en le dessus; remplissez-la avec des foies coupés en dés, de petits œufs, du petit lard; cousez l'ouverture que vous aurez faite pour introduire tout cela; faites cuire la volaille comme un fricandeau et glacez-la de la même manière.

Perdreaux rôtis. — Après avoir été épluchés, vidés, flambés, retroussés, bridés et bardés, les perdreaux doivent être placés pendant un quart d'heure devant un feu vif; vous les saupoudrez de sel cinq minutes avant de les sortir de la broche.

MERCREDI 9 JANVIER

Potage à la parisienne.
Carpes frites.
Poitrines de mouton à la sauce piquante.
Dinde rôtie.
Céleri au jus.
Tartelettes aux poires.

Potage à la parisienne. — Coupez des poireaux en filets de la longueur de 3 centimètres; passez-les au beurre; quand ils sont suffisamment roux, versez dessus du bouillon et ajoutez des pommes de terre coupées en lames; laissez bien cuire et versez sur du pain coupé dans la soupière.

Carpe frite. — Ayez une belle carpe, videz-la, écaillez-la et la fendez en deux par le dos; mettez à part la laitance ou les œufs; faites mariner dans du vinaigre avec thym, laurier, muscade, sel et poivre; puis farinez-la et faites-la frire; lorsqu'elle sera à moitié cuite, jetez dans la friture la laitance ou les œufs farinés aussi, et faites en sorte que le tout soit ferme et de belle couleur; servez la carpe saupoudrée de sel fin, la laitance dessus, et entourez le tout de persil frit.

Poitrines de mouton à la sauce piquante. — Parez deux poitrines de mouton, ficelez-les et mettez-les cuire dans la marmite ou dans une bonne braise; quand elles sont assez cuites, ôtez-en les os et la peau; parez-les de nouveau; assaisonnez-les de sel et de poivre; panez-les; grillez et servez-les avec une sauce piquante.

JEUDI 10 JANVIER

Potage Colbert.
Anguille à la Suffren.
Poulet à l'estragon.
Quartier de chevreuil rôti.
Épinards au velouté.
Bavarois au chocolat.

Potage Colbert. — Faites blanchir à fond le cœur de quatre ou cinq têtes de chicorée dans de l'eau salée, desséchez-les ensuite au beurre; mouillez avec du fond à potage et liez avec de la crème et des jaunes d'œufs; au moment de servir, ajoutez des œufs pochés.

Anguille à la Suffren. — Après avoir été dépouillée et piquée avec des filets d'anchois et de cornichons, l'anguille est placée en cercle dans un sautoir, mouillée d'une marinade cuite et recouverte avec le four de campagne; dès que l'anguille est cuite, vous la dressez sur un plat en la masquant d'une sauce tomates rehaussée avec du poivre de Cayenne.

Poulet à l'estragon. — Hachez menu, après les avoir fait bouillir, des feuilles d'estragon; prenez-en le tiers afin de le mélanger à une farce faite du foie haché, de lard râpé, sel et poivre; farcissez le poulet, bridez-le, bardez-le, enveloppez-le de papier beurré et mettez-le à la broche. Placez dans une casserole un morceau de bon beurre manié de farine, faites-le fondre et ajoutez-y les deux autres tiers de l'estragon haché, un peu de jus ou de consommé, un filet de vinaigre, sel et poivre; puis liez la sauce avec jaunes d'œufs, et servez avec cet accompagnement.

VENDREDI 11 JANVIER

Potage aux petits oignons.
Maquereaux grillés maître d'hôtel.
Quartiers d'oie à la lyonnaise.
Filet de bœuf rôti.
Choux-fleurs au gratin.
Abricots au riz, chauds.

Potage aux petits oignons. — Épluchez avec soin des petits oignons; faites-les blanchir, puis sauter dans du beurre et du sucre; quand ils ont acquis une jolie couleur, versez du bouillon dessus, achevez la cuisson, mettez un peu de poivre, dégraissez et versez sur des croûtons frits.

Maquereaux grillés à la maître d'hôtel. — Ayez des maquereaux bien frais; après les avoir vidés, parés, nettoyés et fendus en longueur du côté du dos, mettez-les sur un plat et faites-les mariner une demi-heure environ avec de l'huile, du sel fin et quelques branches de persil; enveloppez-les ensuite de papier beurré et mettez-les sur le gril; quand ils sont bien cuits, dressez-les, et, avec une cuillère de bois, introduisez-leur dans le dos une maître d'hôtel froide forcée de jus de citron, et servez chaud.

Quartiers d'oie à la lyonnaise. — Faites chauffer et presque frire les quartiers dans de la graisse d'oie; coupez en anneaux six gros oignons et faites-les cuire dans cette même graisse; quand ils seront de belle couleur, égouttez-les, dressez les membres, les oignons dessus, et masquez le tout d'une sauce poivrade.

SAMEDI 12 JANVIER

Potage à la Faubonne.
Matelote de carpe et d'anguille.
Selle de mouton à l'anglaise.
Chapon rôti au cresson.
Macaroni à l'italienne.
Pommes à la Bourdaloue.

Potage à la Faubonne. — Coupez en lames des laitues, de l'oseille et du céleri, passez-les au beurre avec des petits oignons blanchis, mouillez avec du consommé; après cuisson, additionnez de purée de pois et servez.

Matelote. — Ayez carpe, anguille, barbillon et quelques écrevisses; coupez le poisson tout vivant par tronçons, faites un petit roux avec beurre et farine, dans une casserole ou un petit chaudron que vous placerez sur un feu vif; jetez-y le poisson avec des oignons blanchis et cuits à moitié, des champignons en dés, bouquet garni, sel, poivre, etc.; mouillez de bon bouillon et de vin rouge et faites cuire à grand feu; servez sur des croûtes frites.

Selle de mouton à l'anglaise. — Laissez mortifier autant que possible une selle de mouton; embrochez-la, emballez-la de papier beurré et mettez-la au feu; quelques minutes avant de la servir, enlevez le papier pour que le rôti prenne couleur; puis débrochez et servez sur un jus corsé ou une demi-glace; servez en même temps une purée de navets cuits au blanc et une sauce au beurre, les navets dans un plat à légumes et la sauce dans une saucière.

DIMANCHE 13 JANVIER

Potage paysanne.
Barbue sauce diplomate.
Civet de lièvre.
Cailles ou merles de Corse rôtis.
Artichauts Barigoule.
Beignets de pommes chauds.

Potage paysanne. — Émincez choux, carottes, oignons et céleri de la grosseur d'une pièce de 2 francs; mettez-les dans une casserole avec beurre et sel; placez sur le feu, et, lorsque les légumes seront blonds, mouillez-les avec du bouillon; laissez cuire à petit feu pendant trois heures, puis ajoutez de l'eau de cuisson de haricots ou de lentilles, à votre choix, en quantité suffisante pour le nombre de personnes; laissez encore mijoter pendant une demi-heure sur le coin du fourneau, et ajoutez ensuite l'oseille et la laitue préalablement émincées; laissez bouillir. Pour servir, mettez dans la soupière des croûtes de pain et versez.

Barbue sauce diplomate. — Après avoir été lavée, grattée, vidée et ébarbée, la barbue se place dans une turbotière avec un bouquet de persil assaisonné, un oignon coupé en ronds, sel, poivre, une bouteille de vin blanc et 3 décilitres d'eau. Vous couvrez le poisson avec un papier beurré, et vous placez la turbotière sur un fourneau où vous laissez cuire à petit feu; vous servez avec une sauce composée d'une béchamel à la crème, mêlée avec un coulis d'écrevisses.

LUNDI 14 JANVIER

Potage au tapioca.
Pièce de bœuf bouillie garnie d'oignons glacés.
Mauviettes en salmis.
Gigot rôti.
Salade de légumes.
Pouding.

Potage au tapioca. — Faites partir du bouillon en ébullition, et ajoutez du tapioca à raison de quatre cuillerées par litre. Écumez et servez.

Oignons glacés. — Choisissez des oignons blancs de même grosseur et épluchez-les avec soin; beurrez le fond d'une casserole à sauter, mettez-y les oignons les uns à côté des autres et ajoutez un peu d'eau, sel et poivre noir, sucre en poudre et encore un peu de beurre; couvrez les oignons d'un rond de papier beurré et mettez la casserole sur un feu assez ardent d'abord, et que vous modérerez ensuite lorsque vous verrez le mouillement réduit de moitié; laissez s'achever la cuisson jusqu'à ce que le mouillement soit tombé à glace. Dressez les oignons sur un plat, allongez au besoin le fond avec un peu d'espagnole légère, dégraissez, passez et versez sur les oignons.

Mauviettes en salmis. — Sautez des mauviettes dans du beurre, en ajoutant un peu de sel; lorsqu'elles sont de belle couleur, joignez-y du vin blanc, du bouillon, des champignons, des échalotes et du persil, le tout bien haché; faites jeter quelques bouillons et servez avec une garniture de croûtons frits.

MARDI 15 JANVIER

Potage aux œufs pochés.
Barbue à la Sainte-Menehould.
Côtelettes de mouton à la Soubise.
Faisan rôti.
Gratin de pommes de terre.
Meringues à la Chantilly vanillées.

Barbue à la Sainte-Menehould. — Faites chauffer dans une béchamel des morceaux de barbue de desserte; unissez-en bien le dessus avec la lame d'un couteau; saupoudrez-les de mie de pain et de râpure de permasan, et faites-leur prendre une belle couleur sous un four de campagne ou avec une pelle rougie au feu.

Côtelettes de mouton à la Soubise. — Parez et aplatissez légèrement des côtelettes de mouton; lardez-les avec moitié lard et moitié jambon; mettez les parures dans une casserole, avec trois ou quatre oignons et deux carottes, un bouquet de persil et de ciboules assaisonné; posez les côtelettes dessus et mouillez avec du consommé, de manière qu'elles trempent; couvrez-les de bardes de lard et mettez sur le tout un papier beurré; aussitôt qu'elles bouillent, couvrez la casserole, placez du feu sur le couvercle; lorsque leur cuisson est achevée, faites-les égoutter et parez-les de nouveau; passez au tamis le mouillement, faites-le réduire jusqu'à consistance de glace, puis remettez les côtelettes dans cette glace; quand elles sont bien glacées des deux côtés, dressez-les en couronne et versez dans le creux une purée d'oignons au blanc; puis entourez les côtelettes d'un cordon de petits oignons blanchis et cuits dans du consommé.

MERCREDI 16 JANVIER

Brunoise au riz.
Merlans frits.
Bœuf à la mode.
Bécasses rôties.
Petits pois à la française (conserves).
Pain de la Mecque au citron.

Brunoise au riz. — Coupez en dés du rouge de carottes, des navets, du céleri, des choux-raves et des blancs de poireaux; faites revenir et cuire le tout dans du bouillon, et, au moment de servir, additionnez quelques cuillerées de riz cuit dans du bouillon.

Merlans frits. — Écaillez, lavez et videz, en réservant le foie, de beaux merlans bien frais; coupez les nageoires et le bout de la queue; faites-leur des incisions obliques de chaque côté; saupoudrez-les de farine et jetez-les dans de la friture bien chaude; quand ils sont frits et de belle couleur, retirez-les, faites-les égoutter sur une serviette chaude, semez dessus un peu de sel fin et servez-les sur une serviette. On peut les faire accompagner d'une garniture de persil frit.

Bécasses rôties. — Hachez les intestins que vous aurez retirés des bécasses en les vidant par le dos; ajoutez lard râpé, moitié à peu près du volume des intestins, sel, gros poivre, ciboules et échalotes hachées; farcissez avec cette pâte les bécasses, que vous avez soin de recoudre; bardez-les et mettez-les à la broche; faites rôtir à feu vif et servez sur une rôtie.

JEUDI 17 JANVIER

Potage aux nouilles.
Rougets en caisse.
Noix de veau à la bourgeoise.
Lièvre rôti.
Fonds d'artichauts frits.
Baba au rhum.

Potage aux nouilles. — Prenez un demi-litre de farine, trois jaunes d'œufs, deux œufs entiers; ajoutez sel, gros poivre, un peu de muscade et du bouillon en quantité suffisante pour faire du tout une espèce de pâte liquide susceptible de passer à travers les trous d'une écumoire; quand le bouillon bout, versez au moyen d'une passoire cette pâte dans le bouillon; prenez garde que l'ébullition ne soit interrompue ou ralentie par l'introduction de la pâte, qui alors se dissoudrait comme de la bouillie; faites cuire à feu ardent, et servez.

Noix de veau à la bourgeoise. — Beurrez une casserole, foncez-la de lard et de parures de veau; placez-y une noix piquée de lard avec un bon verre de consommé, un bouquet de persil et de ciboules, quelques oignons et quelques carottes; couvrez le tout d'un rond de papier beurré; faites partir, puis couvrez et mettez feu dessus, feu dessous; laissez cuire; quand la noix est cuite, égouttez-la et glacez-la; passez le fond de cuisson, faites-le réduire, et, quand il est tombé à glace, ajoutez-y deux cuillerées à dégraisser d'espagnole, ou, à défaut de cette sauce, un petit roux mouillé avec du vin blanc et autant de bon bouillon; détachez bien la sauce de la casserole, dégraissez-la et liez-la avec la moitié d'un pain de beurre; versez cette sauce sur la noix.

VENDREDI 18 JANVIER

Potage aux herbes.
Turbot sauce hollandaise.
Morue à la Béchamel.
Bastion d'anguilles.
Cardons à la moelle.
Croquenbouches aux fruits glacés.

Potage aux herbes. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre; ajoutez oseille, poirée, cerfeuil, laitue, belle-dame, etc.; quand le tout est bien fondu et bien cuit, versez dessus de l'eau en quantité suffisante; salez; faites jeter quelques bouillons; liez avec des jaunes d'œufs et un peu de crème double, si vous en avez, et versez sur le pain.

Sauce hollandaise. — Mettez dans un bol 125 grammes de beurre bien frais, trois jaunes d'œufs frais, du sel blanc et une bonne cuillerée de vinaigre, faites chauffer au bain-marie jusqu'à consistance épaisse. Au moment de servir additionnez le jus d'un citron. — Pour le poisson finissez avec un beurrre d'écrevisse.

Morue à la Béchamel. — Mettez dans une casserole un fort morceau de beurre, une cuillerée à bouche de farine, sel, gros poivre, muscade râpée, persil et ciboule hachés menu; mêlez et ajoutez un verre de crème, mettez la sauce sur le feu et faites jeter un bouillon; si elle est plus épaisse que de la bouillie ordinaire, mettez-y un peu de crème; puis versez-la sur la morue; ayez soin de tenir le tout chaudement, sans bouillir; dressez en dôme et servez.

SAMEDI 19 JANVIER

Potage à la Crécy.
Carpe à la Chambord.
Selle de mouton braisée.
Faisan rôti, au cresson.
Haricots verts à la maître d'hôtel (conserves).
Tartelettes aux pommes.

Potage à la Crécy. — Coupez en morceaux carottes, navets, céleri, oignons en petite dose; faites blanchir dans de l'eau en ébullition, égouttez et posez sur un feu modéré, avec un morceau de beurre et quelques tranches minces de jambon et un peu de sucre; mouillez avec du bouillon; quand tout est cuit, pilez les légumes, passez-les au tamis en aidant à cette opération avec le même bouillon qui a servi à leur cuisson; remettez cette purée au feu et faites-la mijoter pendant deux heures; au bout de ce temps, dégraissez, versez sur des croûtons frits dans le beurre et servez de suite.

Carpe à la Chambord. — Videz, écaillez et lavez une belle carpe, enlevez-en la peau, piquez-en la chair de petit lard, ficelez-en la tête; mettez-la dans une poissonnière avec une marinade grasse ou maigre, et faites-la bouillir jusqu'à ce que le lard ait pris couleur. Au moment de servir, dressez la carpe sur le plat avec une garniture de grosses quenelles, de ris de veau piqués, de belles écrevisses, de croûtons glacés, de fonds d'artichauts cuits avec la carpe; versez dessus une sauce bien réduite faite avec le mouillement et deux cuillerées à pot d'espagnole.

DIMANCHE 20 JANVIER

Potage aux poireaux.
Poularde au riz.
Civet de chevreuil.
Brochet au bleu.
Choux de Bruxelles à la purée de marrons.
Pain de la Mecque.

Potage aux poireaux. — Passez au beurre des poireaux; quand ils sont roux, versez dessus du bouillon et laissez bouillir pendant une demi-heure.

Poularde au riz. — Après avoir vidé, flambé et troussé la poularde les pattes en dedans, bridez-la et bardez-la. Vous aurez d'abord fait blanchir environ 375 grammes de beau riz; égouttez-le et mettez-le dans une casserole avec la poularde, que vous y placerez l'estomac en dessous; mouillez le tout avec de bon bouillon ou, ce qui vaut mieux, du consommé; couvrez et laissez cuire doucement, en ayant soin de remuer de temps en temps la casserole. Quand la poularde est cuite, dressez-la sur un plat; dégraissez le riz, ajoutez-y un morceau de beurre, un peu de sel, de gros poivre, et masquez-en la volaille.

Civet de chevreuil. — Coupez en morceaux la poitrine et le collet d'un chevreuil; passez les morceaux au lard fondu; empotez-les avec bouillon, vin blanc ou rouge, laurier, citron vert, bouquet de persil et ciboules, thym, épices, et faites mijoter; passez le fond de cuisson; liez-le avec farine frite, coulis et filet de vinaigre.

LUNDI 21 JANVIER

Potage à la française.
Bœuf garni de petits pâtés.
Ris de veau à l'espagnole.
Perdreaux rôtis.
Salade de homard.
Charlotte de poires.

Potage à la française. — Prenez du bouillon légèrement dégraissé et versez-le bouillant dans la soupière, où vous mettrez également les plus beaux légumes de la marmite divisés en petites parties, avec une cuillerée de cerfeuil haché. Servez en même temps qu'une assiette de croûtes de pain grillées.

Ris de veau à l'espagnole. — Faites dégorger les ris de veau, faites-les blanchir et rafraîchir, piquez-les; foncez une casserole de quelques débris de veau, d'oignons et de carottes, et, autour, des tranches de lard; mettez sur ce fond les ris de veau, sans les presser; mouillez-les avec du consommé, couvrez-les de papier beurré, et faites-les cuire. La cuisson achevée, passez le fond dans une casserole, et faites réduire jusqu'à consistance de glace; lorsque le fond est tombé à glace, vous remettez les ris de veau et laissez réduire : quand la glace est à son point, vous dressez sur un plat; détachez la glace de la casserole avec une cuillerée d'espagnole bien réduite, et avant de servir versez cette sauce sur les ris de veau.

MARDI 22 JANVIER

Potage aux pâtes d'Italie.
Maquereaux bouillis à l'eau de sel.
Côtes de bœuf braisées à la purée de tomates.
Poulet rôti.
Céleri-rave à la sauce au beurre.
Baba au rhum.

Potage aux pâtes d'Italie. — Faites blanchir 200 grammes de pâtes d'Italie, en donnant la préférence à celles qui ont la forme de la graine de melon; il suffit de dix minutes d'ébullition; mettez-les à rafraîchir et égoutter sur un tamis: jetez-les ensuite dans de bon bouillon et faites bouillir pendant cinq minutes; assurez-vous que le potage est de bon goût et servez avec du parmesan râpé.

Côtes de bœuf braisées à la purée de tomates. — Ficelez la pièce et mettez-la dans une braisière, avec une demi-bouteille de vin blanc, un peu d'eau-de-vie, 1 litre de bouillon, 100 grammes d'oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, même quantité de carottes, un bouquet composé de laurier, thym, persil, sel et gros poivre; faites bouillir, écumer et cuire ensuite, soit au four, soit feu dessus et dessous, en ayant le soin de l'arrêter toutes les demi-heures. La pièce de bœuf étant cuite, passez le fond de casserole, dégraissez-le et faites-le réduire à 2 décilitres que vous mélangez à la purée de tomates; mettez sur le feu pendant dix minutes, puis servez les côtes de bœuf sur un plat et la purée dans une saucière.

MERCREDI 23 JANVIER

Potage à la purée de pois.
Barbeau au court-bouillon.
Haricot de mouton.
Oie farcie aux marrons.
Artichauts à l'italienne.
Omelette aux confitures.

Potage à la purée de pois. — Faites cuire des pois dans du bouillon avec une carotte et deux oignons; les pois cuits, passez-les; puis ajoutez une quantité suffisante de bouillon; faites bouillir pendant vingt minutes et versez dans la soupière sur des croûtons frits.

Haricot de mouton. — Prenez un carré de poitrine de mouton coupé par morceaux; faites revenir le mouton jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur; faites un roux; puis mettez quelques pommes de terre, un bouquet garni de thym, laurier, ail et persil, sel, poivre, muscade, et mouillez d'eau ou de bouillon. Faites cuire à petit feu, dégraissez et servez.

Barbeau au court-bouillon. — Si le barbeau est de grande taille, contentez-vous de le vider, vous réservant de l'écailler après sa cuisson; arrosez-le de vinaigre bouillant; salez et poivrez; puis faites bouillir sur un grand feu, dans une poissonnière, du vin, des clous de girofle, du laurier, des oignons blancs, de l'écorce de citron, un bouquet, du sel, du poivre; quand ce court-bouillon entre en ébullition, mettez le barbeau dedans et laissez-le cuire; vous l'écaillez après et vous le servez bien égoutté sur une serviette dans un plat garni de cresson, en l'accompagnant d'une sauce.

JEUDI 24 JANVIER

Potage bisque d'écrevisses.
Tête de veau nature, sauce pauvre homme.
Marinade de volaille.
Filet de bœuf rôti.
Pommes sautées.
Bavarois au thé.

Tête de veau nature, sauce pauvre homme. — Désossez une tête de veau, retirez la cervelle, ôtez la pellicule rouge qui l'enveloppe, faites-la dégorger pendant une heure, puis cuisez-la à part dans de l'eau acidulée, et laissez-la dans la cuisson jusqu'au moment de servir. La tête blanchie, vous enlevez la langue, dont vous retirez le cornet, et vous la mettez à rafraîchir; puis vous coupez la tête en quatre morceaux que vous placez dans une casserole assez grande pour qu'ils ne la remplissent qu'aux deux tiers; vous prenez alors 250 grammes de graisse de bœuf hachée, 50 grammes de persil, 25 grammes de thym, 25 grammes de laurier, réunis en un bouquet, 100 grammes d'oignons et 25 de carottes, coupés en rouelles, et vous passez le tout à blanc avec 60 grammes de farine, 4 litres d'eau, sel, gros poivre et 2 décilitres de vinaigre; quand cette cuisson bout, vous la jetez dans la casserole où sont les morceaux de tête, auxquels vous ajoutez la langue. Après deux heures et demie de cuisson, mettez les deux morceaux à oreilles à chaque extrémité d'un plat ovale, les deux autres dans les côtés, la langue fendue en long sur le milieu et la cervelle bien égouttée pardessus; ornez la cervelle et les coins de persil, et servez.

VENDREDI 25 JANVIER

Potage à la purée de navets.
Bouchées aux huîtres.
Brochet en dauphin.
Carpes frites.
Choux-fleurs sauce au beurre.
Gâteau de riz.

Potage à la purée de navets. — Après avoir gratté et lavé 500 grammes de navets, vous les mettez dans une casserole avec 2 litres d'eau, 1 hecto de beurre et 200 grammes de riz bien lavé; vous faites cuire à feu doux, en veillant à ce que les navets ne s'attachent point au fond de la casserole; lorsqu'ils sont cuits, vous les passez à l'étamine et vous remettez cette purée sur le feu, en la mouillant avec du lait si elle est trop épaisse; vous tournez avec la cuillère de bois, et, au moment de servir vous ajoutez 100 grammes de beurre fin et 3 décilitres de crème double. Ce potage se garnit avec de petits croûtons, ou du riz que l'on a fait crever à part.

Brochet en dauphin. — Ayez un gros brochet que vous écaillez et videz, faites-le mariner avec de l'huile, fines herbes entières, sel et fines épices; vous lui passez un attelet par les yeux et le milieu du corps en le faisant tordre comme un dauphin, la tête d'un côté et la queue de l'autre; vous le faites ensuite cuire au four en l'arrosant de sa marinade, et vous le servez avec une sauce aux câpres ou aux anchois.

SAMEDI 26 JANVIER

Potage au riz.
Rosbif garni de rissoles.
Filets de merlans à la Conti.
Dinde rôtie.
Épinards au jus.
Flan de poires.

Potage au riz. — Nettoyez le riz, lavez-le à plusieurs eaux, faites-le blanchir pendant quelques minutes; rafraîchissez-le, égouttez-le, mettez-le dans du bouillon en ébullition, et laissez-le bouillir doucement sur l'angle du fourneau.

Rissoles. — C'est un composé de viandes cuites hachées, épicées et enveloppées dans de la pâte qu'on replie sur elle-même et qu'on fait frire dans du saindoux ou du beurre.

Filets de merlans à la Conti. — Levez les filets de quelques beaux merlans; après avoir paré ces filets, faites-en de chacun quatre morceaux; mettez fondre du beurre dans une casserole à sauter, placez au fond les filets; assaisonnez de sel et de gros poivre, versez dessus du beurre fondu et exprimez le jus de deux citrons. Quand les filets seront cuits d'un côté, retournez-les; égouttez-les sur un linge; mettez dans la casserole où ils ont cuit des lames de truffes; faites réduire la sauce, puis liez-la avec un morceau de beurre, et dressez le tout sur un plat, avec une garniture de croûtons frits.

DIMANCHE 27 JANVIER

Potage en tortue.
Éperlans frits.
Langue de bœuf braisée sauce tomate.
Gigot rôti.
Purée de haricots à la crème.
Beignets de pommes.

Potage en tortue. — Mettez du mouton, épaule ou gigot, ou parures de carrés, débris de poissons, en quantité suffisante, dans une marmite; blond de veau, bouquet de persil, aromates, basilic; la cuisson sépare la chair des os. Le bouillon passé à travers une serviette et clarifié avec des blancs d'œufs, faites bouillir, réduire; ajoutez du vin de Madère, la moitié d'une tête de veau, échaudée de la veille, désossée, cuite dans un blanc, coupée par petits morceaux; dans le bouillon, vin de Madère, poivre de Cayenne; dans le potage, des morceaux de veau, jaunes d'œufs frais durcis, à l'instant du service.

Langue de bœuf braisée. — Après avoir fait dégorger, blanchir et rafraîchir une langue, parez-la et piquez-la avec des lardons assaisonnés; mettez-la ensuite cuire dans une casserole à petit feu pendant quatre ou cinq heures, avec accompagnement de bardes de lard, de tranches de veau ou de bœuf, ajoutez carottes, oignons, thym, laurier, clou de girofle. Au moment de la servir, parez-la, dépouillez-la et fendez-la par le milieu dans sa longueur, de manière à lui donner sur le plat la forme d'un cœur; puis accompagnez-la d'une sauce tomate.

LUNDI 28 JANVIER

Croûte au pot.
Pièce de bœuf garnie de choux.
Ris de veau à la Toulouse.
Canards rôtis.
Lentilles à la reine en purée.
Meringues à la Chantilly.

Croûte au pot. — Ce potage se prépare comme celui *à la française ;* on y ajoute des *croûtes à potage*, qui sont des croûtes de pain de belle couleur, mises dans une casserole bien étamée, et sur lesquelles on verse du bouillon non dégraissé; on chauffe jusqu'à ce que, le bouillon étant épuisé, les croûtes se gratinent; on les retire alors pour s'en servir au besoin.

Pièce de bœuf aux choux.—C'est un morceau de pointe de culotte de bœuf cuite en pot-au-feu, et servie entourée de quartiers de choux séparés par des morceaux de petit lard et surmontés de petites saucisses et cuits ensemble dans une braise richement foncée.

Ris de veau à la poulette. — Les ris étant blanchis, rafraîchis et égouttés, placez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; saupoudrez de farine, remuez et mouillez avec un peu d'eau; ajoutez sel et poivre, un bouquet de persil; laissez cuire doucement, et, au moment de servir, ajoutez des petits oignons et des champignons que vous aurez fait cuire à part; liez la sauce avec des jaunes d'œufs et exprimez dedans le jus d'un citron.

MARDI 29 JANVIER

Potage aux lazagnes.
Filets de soles à la Orly.
Poulet en marinade.
Rosbif rôti aux pommes.
Laitues à la flamande.
Croûtes à la normande (chaudes).

Potage aux lazagnes. — Il se prépare comme le potage aux autres pâtes d'Italie.

Les lazagnes font un excellent potage farineux, surtout au maigre, et, de toutes les pâtes d'Italie, c'est, après le macaroni et le vermicelle, celle qui s'allie le mieux avec le fromage.

Filets de soles à la Orly. — Après avoir levé les filets des soles, faites-les mariner dans du jus de citron avec du sel et de gros poivre; avec les débris des soles et du vin blanc faites un consommé réduit; clarifiez-le. Au moment de servir, farinez et faites frire les filets; égouttez-les ensuite; dressez-les et servez avec la sauce.

Poulet en marinade. — Faites rôtir un poulet, coupez-le par morceaux que vous ferez mariner avec du bouillon, du vinaigre, du sel, du poivre et des fines herbes hachées; au bout d'une heure, égouttez et essuyez les morceaux; trempez-les dans une pâte à friture dans laquelle vous aurez mis des blancs d'œufs fouettés; faites frire et servez avec une garniture de persil frit.

MERCREDI 30 JANVIER

Consommé aux quenelles.
Quartier de pré-salé à la française.
Truites à la Sainte-Menehould.
Chapon rôti.
Petits pois au beurre (conserves).
Beignets soufflés à la bonne femme.

Quenelles. — Cette préparation se fait avec de la volaille, du gibier, du poisson ou du veau. Les quenelles sont employées comme entrée, soit qu'elles garnissent quelque ragoût, des tourtes ou des pâtés chauds, soit qu'on les serve seules dans une sauce appropriée. Elles se composent de la manière suivante : Hachez menu une quantité quelconque de la chair que vous voulez employer; faites dessécher sur le feu, dans une casserole, un morceau de mie de pain trempée dans du lait ou dans du consommé; laissez-la refroidir et ajoutez du beurre frais ou de la graisse de rognon de veau; assaisonnez de sel et épices mêlés; jetez dans un mortier et pilez en ajoutant successivement des œufs entiers, jusqu'à ce que le tout soit converti en une pâte assez consistante; passez cette pâte dans un tamis à quenelles; moulez-la avec une cuillère et faites-la cuire dans du bouillon ou de l'eau salée bouillante retirez après dix minutes d'une cuisson douce, et laissez égoutter. Il faut avoir soin que les substances diverses qui entrent dans cette composition, telles que viande, mie de pain et corps gras, se trouvent dans une proportion convenable, c'est-à-dire que toutes ces quantités soient égales.

JEUDI 31 JANVIER

Potage au mouton.
Gigot de mouton bouilli, sauce aux câpres.
Goujons frits.
Oie grasse rôtie.
Champignons farcis.
Gelée au kirsch.

Potage au mouton. — Mettez dans une marmite un gigot de mouton; remplissez la marmite avec de l'eau ou du bouillon de bœuf; ajoutez racines, poireaux, céleri, oignon, clous de girofle, gingembre; après cinq heures de cuisson sur un feu modéré, dégraissez, passez au tamis et versez dans une soupière sur du pain mollet ou des croûtons desséchés au four.

Sauce blanche. — Pétrissez une cuillerée à bouche de farine avec un peu de bon beurre; ajoutez un demi-verre d'eau, le jus de la moitié d'un citron ou un peu de bon vinaigre, un peu de sel et de muscade râpée; mettez cette sauce sur un feu vif et remuez-la avec une cuillère; quand elle a jeté quelques bouillons, retirez-la du feu et faites fondre dedans un bon morceau de beurre; ajoutez des câpres au moment de servir.

Oie rôtie. — Farcissez-la, si vous voulez; mettez-la à la broche, en ayant soin de l'arroser souvent; au bout de deux heures de cuisson, servez-la sur son jus, assaisonnée de sel, poivre et jus de citron.

VENDREDI 1er FÉVRIER

Potage à la bisque d'écrevisses.
Brochet sauce raifort.
Vol-au-vent d'œufs à la Béchamel.
Darne d'esturgeon rôtie.
Choux-fleurs au fromage.
Soupirs de nonne.

Vol-au-vent d'œufs à la Béchamel, *garniture.* — Mettez dans une casserole 100 grammes de farine, 20 grammes de beurre, 1 litre de lait, une échalote moyenne, 1 gramme de thym et de laurier, 2 grammes de persil, et placez sur le feu pendant vingt minute en remuant avec une cuillère de bois ; retirez ensuite du feu, passez à l'étamine et versez dans une autre casserole assez grande pour recevoir en plus douze œufs durs coupés en rouelles ; dix minutes avant de servir, replacez la béchamel sur le feu, tournez-la jusqu'à ce qu'elle bouille, retirez du feu et ajoutez-y 150 grammes de beurre que vous faites fondre en l'agitant. Après qu'il est fondu, mettez les œufs durs coupés en rouelles et douze beaux champignons tournés et coupés en deux par le travers, et garnissez le vol-au-vent. La béchamel ne doit pas être plus épaisse qu'une bouillie légère; si elle était trop liée, vous y ajouteriez un peu de lait.

Darne d'esturgeon rôtie. — Vous piquez de filets d'anguille assaisonnés une darne d'esturgeon, vous la faites mariner avec vin blanc, sel, gros poivre et épices, et vous la faites rôtir en l'arrosant avec la marinade; on la sert avec une sauce piquante maigre.

SAMEDI 2 FÉVRIER

Purée aux croûtons.
Merlans au gratin.
Poulet sauté.
Gigot de mouton rôti.
Haricots bretonne.
Pommes meringuées.

Haricots bretonne. — Vous émincez 300 grammes d'oignons, vous les faites blanchir, égoutter, et vous les passez au feu avec 125 grammes de beurre ; lorsque les oignons sont roux, ajoutez-y 35 grammes de farine, sel et poivre, et laissez roussir cinq minutes ; mouillez alors avec un litre de bouillon et laissez cuire pendant vingt minutes en remuant pour que rien ne s'attache, puis passez à l'étamine. Après avoir fait égoutter 1 litre de haricots bien cuits, vous les mêlez à cette purée avec 30 grammes de beurre, vous les sautez et les servez. On peut ne point passer à l'étamine.

Pommes meringuées. — Faites sauter, dans 200 grammes de beurre et pareille quantité de sucre en poudre, 300 grammes de pommes de reinette épluchées en quartiers et émincées de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs. Lorsqu'elles sont cuites, dressez-les en dôme sur un plat ; battez en neige quatre blancs d'œufs dans lesquels vous mettez 1 hecto de sucre en poudre ; masquez les pommes d'une couche égale de ces blancs d'œufs, saupoudrez de sucre en poudre et faites prendre couleur au four doux. On peut mettre de la vanille ou le zeste d'un citron.

DIMANCHE 3 FÉVRIER

Potage julienne.
Tanches à la poulette.
Canard aux navets.
Rosbif aux pommes.
Écrevisses au court-bouillon.
Omelette soufflée.

Tanches à la poulette. — Après avoir fait les préparatifs indiqués plus haut, coupez les tanches par morceaux; faites-les dégorger; faites tiédir vos morceaux de tanche dans du beurre, puis sautez-les dans ce beurre; ajoutez une cuillerée à bouche de farine; mêlez le tout; mouillez avec du vin blanc; assaisonnez de sel, gros poivre, bouquet de persil et de ciboules garni de thym et de laurier; mettez des champignons et des petits oignons. Quand le ragoût est cuit, liez-le avec des jaunes d'œufs, et servez-le avec une garniture de belles écrevisses ou de langues de carpes.

Écrevisses au court-bouillon. — Elles se cuisent avec du vin blanc, ou moitié eau et moitié vinaigre, que vous assaisonnez de thym, laurier, carottes, oignons, sel, poivre, etc. Faites d'abord bouillir le court-bouillon pendant une demi-heure, puis précipitez-y les écrevisses, qui doivent y baigner entièrement; sept ou huit minutes suffisent pour opérer la cuisson; ôtez alors du feu et laissez refroidir les écrevisses dans le court-bouillon. Pour les servir, vous les égouttez avec soin, ensuite vous les dressez sur un lit de persil, la tête toujours en haut.

LUNDI 4 FÉVRIER

Potage au pain.
Pièce de bœuf garnie à la flamande.
Ris de veau à la Toulouse.
Canards sauvages rôtis.
Salade de homard.
Beignets aux abricots.

Pièce de bœuf garnie à la flamande. — Cette garniture se compose de lard fumé, blanchi et cuit, de choux braisés, carottes et navets tournés, blanchis et braisés, le tout dressé en couronne en alternant les divers légumes et le lard.

Ris de veau à la Toulouse. — Il se cuit comme à l'espagnole, et se sert avec une garniture à la Toulouse.

Garniture à la Toulouse. — Elle se compose de foies gras, de truffes, de champignons entiers, de crêtes et rognons de volailles et de ris d'agneau. Les escalopes sont prises sur un foie gras cuit; les truffes sont cuites avec un peu de vin et de glace; les champignons sont cuits au beurre et au jus de citron; les crêtes sont parées, dégorgées, blanchies et cuites bien blanches; les rognons sont simplement pochés et les ris d'agneau poêlés. Toutes les garnitures sont dressées par groupes autour des pièces; les foies légèrement glacés; les crêtes, les champignons, les rognons et les ris d'agneau saucés au velouté et les truffes glacées.

MARDI 5 FÉVRIER

Potage au vermicelle.
Bar sauce aux câpres.
Abatis de dinde à la chipolata.
Rosbif rôti.
Pommes sautées.
Biscuits au chocolat.

Abatis de dinde à la chipolata. — Échaudez, épluchez et flambez des abatis ; coupez les cous en quatre morceaux ; ayez soin de retirer les yeux des têtes, coupez les ailerons en deux, les pattes en deux, les gésiers en quatre, et n'employez les foies que s'ils sont bien frais, ce qui est assez rare. Coupez en très-gros dés du petit lard choisi le plus maigre possible, et passez-le au beurre jusqu'à ce qu'il soit d'un beau blond. Tournez des navets de la grosseur d'un gros bouchon, et passez-les également au beurre. Tournez de même des carottes presque cuites et passez-les aussi au beurre avec un oignon coupé en rouelles ; mettez le tout sur un plat. Passez, à leur tour, au beurre et jusqu'au rouge, sans cependant les brûler, tous les morceaux d'abatis ; lorsqu'ils sont ainsi colorés, ajoutez-y de la farine, puis remuez cinq minutes sur le feu, mouillez avec moitié bouillon, moitié eau et un peu d'eau-de-vie ; remuez jusqu'au moment de l'ébullition ; faites cuire à feu doux, ajoutez le lard, les carottes, le bouquet de persil assaisonné ; puis, une demi-heure avant de servir, ajoutez-y les oignons, les navets, des saucisses *chipolata* et quelques beaux marrons grillés et épluchés. Faites cuire dix minutes, dégraissez et servez.

MERCREDI 6 FÉVRIER

Potage avec semoule et chiffonnade d'oseille.
Selle de mouton braisée à la purée de navets.
Morue à l'anglaise.
Dinde rôtie.
Céleri au jus.
Gaufres à la crème.

Potage avec semoule et chiffonnade d'oseille.—Faites crever la semoule dans du bouillon, ajoutez ensuite du bouillon en quantité suffisante, et faites bouillir pendant dix minutes. Au moment de l'ébullition, jetez dans le bouillon une chiffonnade de feuilles d'oseille débarrassées de leurs nervures et coupées au couteau.

Selle de mouton braisée. — Parez une selle de mouton et maintenez les flancs roulés en les ficelant ; ayez une grande braisière, foncez-la de bardes de lard ; couchez dedans, du côté gras, la selle et ajoutez deux grandes cuillerées de consommé, deux carottes, deux gros oignons, un bouquet garni et un petit verre de vieille eau-de-vie ; commencez à faire cuire sur un feu ardent ; arrosez la selle de mouton et couvrez-la d'un papier beurré ; faites-la ensuite mijoter doucement, feu dessous et dessus ; après trois ou quatre heures de cuisson, faites égoutter la pièce ; débridez-la avec soin ; masquez-la de glace et faites-la glacer dans la braisière, en mettant du feu ardent sur le couvercle laissé entr'ouvert ; puis servez-la sur son jus passé et réduit convenablement, entourée d'une purée de navets.

JEUDI 7 FÉVRIER

Potage au sagou.
Poularde au gros sel.
Filets de soles à la Orly.
Gigot d'agneau rôti.
Choux de Bruxelles au beurre.
Petits gâteaux de riz.

Potage au sagou. — Lavez le sagou à l'eau tiède, frottez-le, faites-le blanchir et mettez-le dans du bouillon, après l'avoir égoutté. Il entre dans toutes les purées, surtout dans celle de navets.

Le sagou est une espèce de pâte réduite en petits grains, qui vient des îles Moluques et de Java.

Poularde au gros sel. — Videz, flambez et troussez une poularde; faites-la blanchir un instant dans l'eau bouillante; entourez-la de tetine de veau; enveloppez-la dans une serviette bien lessivée ou mettez-la dans une vessie de cochon que vous nouerez de manière qu'il ne pénètre pas d'eau dans l'intérieur; faites cuire la poularde dans un chaudron rempli d'eau bouillante salée; lorsque vous jugez qu'elle est suffisamment cuite, vous la sortez de son enveloppe et vous la servez avec une forte cuillerée de gros sel gris que vous répandez sur sa poitrine.

Sauce propre à tous rôtis. *Sauce for roasts in general.* — Mettez dans une casserole un anchois, un verre de vin rouge, un peu de jus, une échalote hachée et du jus de citron. Faites mijoter, passez et mêlez avec le jus du rôti.

VENDREDI 8 FÉVRIER

Potage à la purée de pommes de terre.
Cabillaud sauce hollandaise.
Goujons frits.
Sarcelles rôties.
Champignons à la bordelaise.
Gelée au marasquin.

Potage à la purée de pommes de terre. — Faites cuire sous la cendre ou dans de l'eau salée de bonnes pommes de terre rondes jaunes; enlevez-en la peau; passez-les au tamis ou à la passoire; mettez du beurre bien frais dans une casserole, jetez-y la purée; ajoutez sel, poivre, lait en suffisante quantité; faites jeter un bouillon, et servez sur des croûtons frits.

Sarcelles rôties. — Procédez comme pour les canards et les canetons. La sarcelle se mange indifféremment en maigre comme en gras. Sa chair est savoureuse, et se prête à beaucoup de métamorphoses.

Champignons à la bordelaise. — Prenez des champignons qui soient gros, épais, fermes et nouvellement cueillis; ôtez-en la peau, lavez-les, égouttez-les, ciselez-les légèrement par-dessous, et faites-les mariner une heure et demie dans de l'huile fine, avec sel et poivre. Cela fait, mettez-les sur le gril, et retournez-les pour les faire griller des deux côtés; dressez-les ensuite sur le plat et saucez-les avec de l'huile, du persil et de la ciboule hachés très-fin, qu'on a fait chauffer; arrosez-les en même temps d'un filet de vinaigre.

SAMEDI 9 FÉVRIER

Purée aux croûtons.
Tanches grillées.
Côtes de bœuf braisées aux carottes.
Pâté de cochon de lait.
Macédoine de légumes en salade.
Éclairs au café.

Tanches grillées. — Plongez les tanches pendant un instant dans l'eau bouillante; enlevez-en le limon avec un couteau, en allant de la tête à la queue, sans offenser la peau; écaillez-les, videz-les avec soin; remplissez leur cavité abdominale avec du beurre manié de fines herbes et d'une pointe d'ail; mettez-les cuire sur le gril et servez-les sur une purée de tomates aux anchois, ou sur une ravigote verte, ou sur une sauce Robert à la moutarde fine.

La sauce Robert est composée d'oignons hachés, auxquels, dans le beurre, on a fait prendre une belle couleur, mêlés ensuite de farine avec adjonction de bouillon, vinaigre et moutarde.

Macédoine de légumes en salade. — Les carottes et les navets, coupés en tranches, doivent être blanchis et cuits ensuite dans du bouillon. Les autres légumes, tels que petits pois, haricots de toute sorte, pointes d'asperges, oignons, choux-fleurs, etc., se cuisent dans de l'eau salée. Tous ces légumes, bien égouttés et refroidis, sont dressés d'une manière agréable à l'œil dans un saladier. Quelques cuillerées de jus de viande ne nuisent en rien à cette salade, qui a besoin d'être un peu relevée.

DIMANCHE 10 FÉVRIER

Potage aux œufs pochés.
Barbue sauce aux câpres.
Tête de veau à la Destilière.
Filet de bœuf piqué rôti.
Purée de pommes de terre.
Pommes garnies de croûtes au madère.

Tête de veau à la Destilière. — La tête de veau étant désossée, vous faites dégorger et blanchir la cervelle dans de l'eau bouillante et un filet de vinaigre. Vous la mettez à cuire dans un blanc léger, et après trois quarts d'heure vous la retirez du feu et la laissez dans sa cuisson. Vous faites également dégorger et blanchir la tête de veau, et lorsqu'elle est refroidie, vous l'essuyez, vous la flambez, et, laissant les yeux et les oreilles en entier, vous la coupez en morceaux que vous mettez à cuire dans un blanc. Vous faites partir vivement et laissez mijoter trois ou quatre heures, ce qui suffit à la cuisson. Pour servir, vous égouttez et déficelez les morceaux, et vous les dressez sur un plat; vous séparez la cervelle et vous la placez aux deux extrémités; vous détachez la langue, vous la coupez en petits carrés, gros comme des dés à jouer, pour les mélanger à la sauce. Prenez une cuillère à pot d'espagnole, additionnez une demi-bouteille de vin de Chablis, six gousses de petit piment enragé écrasé, six cueillerées à dégraisser de consommé; faites réduire le tout à moitié; ajoutez des cornichons tournés en petits bâtons, la langue en dés et des champignons, et versez cette sauce sur les morceaux de tête de veau.

LUNDI 11 FÉVRIER

Potage au pain.
Pièce de bœuf garnie d'oignons glacés.
Darnes d'alose grillées maître d'hôtel.
Chapons bardés rôtis.
Betteraves à la crème.
Compote d'oranges.

Betteraves à la crème. — Vous pelez et émincez en filets des betteraves, que vous faites cuire tout doucement dans une béchamel, en y ajoutant un peu de coriandre.

Compote d'oranges. — Enlevez par filets les zestes d'oranges; piquez-les en plusieurs endroits et jetez-les dans l'eau fraîche; lorsqu'elles sont toutes préparées, mettez-les dans un poêlon sur le feu; après dix minutes d'ébullition, changez-les d'eau (vous servant toujours d'eau chaude), et faites-les bouillir de nouveau jusqu'à ce qu'une tête d'épingle puisse les traverser; plongez-les alors dans de l'eau fraîche; mettez dans le poêlon du sirop à 20 degrés en quantité suffisante pour que les fruits soient couverts; égouttez les oranges et faites-les achever de cuire dans le sirop jusqu'à ce qu'il soit à 30 degrés; puis retirez du feu, versez dans une terrine, et lorsque la compote est froide, coupez en quatre les oranges et placez-les dans le compotier en les arrosant avec le sirop. On dresse au milieu de la compote le zeste que l'on a fait blanchir et confire avec les oranges, en ayant eu le soin de le lier avec un peu de fil.

MARDI 12 FÉVRIER

Potage à la purée de marrons.
Filets de merlans au gratin.
Haricot de mouton.
Jambon rôti.
Épinards au jus.
Soufflé de riz.

Potage à la purée de marrons. — Prenez des marrons tout cuits : ceux de Lyon sont les meilleurs ; ôtez-en la première écorce, chauffez-les ensuite pour en détacher la seconde peau ; après les avoir épluchés, mettez-les dans une marmite avec du consommé ; quand ils sont cuits, égouttez-les et passez au tamis ; délayez cette purée avec du bouillon ; faites-la bouillir longtemps ; dégraissez-la, et versez-la sur des croûtons passés dans le beurre. Le potage à la purée de marrons doit être servi très-chaud.

Filets de merlans au gratin. — Levez les filets ; garnissez-les dans toute leur longueur d'une farce grasse ou maigre (c'est-à-dire faite de viande ou de poisson) ; garnissez le fond du plat de cette même farce ; posez dessus les filets en couronne ; couvrez-les en dedans, en dehors et par-dessus avec cette même farce ; unissez la surface du gratin avec la lame d'un couteau trempée dans l'eau tiède ; panez-la et arrosez-la de beurre fondu ; mettez au four ou sous un four de campagne pour faire prendre couleur ; puis saucez d'une sauce italienne rousse ou d'une espagnole réduite.

MERCREDI 13 FÉVRIER

Potage julienne.
Surmulet au beurre fondu.
Tendrons de veau au blanc.
Gigot de mouton rôti.
Navets glacés au jus.
Gâteau d'amandes.

Navets glacés au jus. — Tournez en poires douze ou quinze beaux navets de grosseur égale, faites-les blanchir, puis égouttez-les; étendez du beurre au fond d'une casserole assez grande pour contenir les navets les uns à côté des autres : placez-y les navets, mouillez-les avec d'excellent bouillon; ajoutez un peu de sel, de sucre en poudre et de la cannelle non pulvérisée. Aussitôt qu'ils commencent à bouillir, couvrez-les avec un rond de papier beurré; posez la casserole sur le bord du fourneau avec du feu sur le couvercle; quand ils sont suffisamment cuits, découvrez la casserole et faites tomber à glace les navets; dressez-les sur un plat; versez dans la casserole un peu de consommé pour détacher la glace; enlevez la cannelle et masquez les navets de cette glace.

Gâteau d'amandes. — Pétrissez ensemble 1 litre de farine, gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs entiers, une pincée de sel, 125 grammes de beau sucre râpé et 192 grammes d'amandes bien pilées; formez-en un gâteau que vous ferez cuire à l'ordinaire, et que vous glacerez avec du sucre et une pelle rouge.

JEUDI 14 FÉVRIER

Potage Fauborne.
Limandes frites.
Noix de veau à la chicorée.
Canards sauvages rôtis.
Champignons farcis.
Crème au chocolat.

Noix de veau à la chicorée. — Ayez une belle noix de veau, ciselez-en la panoufle en long et en large à un centimètre de profondeur; parez-la du côté opposé, de manière qu'il soit lisse, et piquez ce côté avec du lard fin assaisonné. Placez la noix dans une casserole à glace, avec quelques carottes, quelques oignons, un bouquet de persil assaisonné, un peu de bouillon, et faites suer jusqu'à ce que le fond de la casserole soit coloré, remouillez avec un peu d'eau et de bouillon, et laissez cuire à très-petit feu trois quarts d'heure par 500 grammes de viande, feu dessus et dessous ou au four. Lorsque la noix est aux trois quarts cuite, retirez oignons, carottes et bouquet, qui, ayant alors donné toute leur essence, absorberaient celle de la viande. Forcez le feu en dessus et arrosez avec le fond jusqu'à ce que la noix de veau soit de belle glace. Cela demande une demi-heure. Dégraissez alors le jus avec soin et passez au tamis. Pour servir, vous placez au fond d'un plat de la chicorée préparée en purée, vous mettez dessus la noix de veau et vous arrosez le tout avec le jus.

VENDREDI 15 FÉVRIER

Purée de pois verts au riz.
Cabillaud à la hollandaise.
Choucroute aux huîtres.
Buisson d'écrevisses.
Salade de légumes garnie de saumon fumé.
Blanc-manger.

Blanc-manger ordinaire. — Jetez dans l'eau bouillante 500 grammes d'amandes douces et une vingtaine d'amandes amères; après les avoir émondées, vous les laissez tremper dans une terrine d'eau fraîche afin qu'elles dégorgent, ce qui les blanchit singulièrement; vous les égouttez dans un tamis, et les essuyez ensuite en les frottant dans une serviette; vous les pilez dans un mortier extrêmement propre et les mouillez peu à peu avec une demi-cuillerée d'eau chaque fois, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile; lorsqu'elles sont parfaitement pilées, qu'on ne voit plus aucun fragment d'amande, vous les ôtez du mortier pour les mettre dans un bol bien propre. Vous délayez ces amandes peu à peu avec une cuillère d'argent et cinq verres d'eau filtrée; ensuite vous versez le blanc-manger dans la serviette, que vous tordez fortement pour exprimer la quintessence du lait d'amandes, et vous y mettez 375 grammes de sucre cristallisé et passé au tamis de soie. Ce sucre étant dissous, vous passez de nouveau le blanc-manger à la serviette, ensuite vous mêlez dans le lait d'amandes 48 grammes de colle clarifiée et un peu plus que tiède, afin qu'elle s'unisse bien au blanc-manger. Vous le versez ensuite dans un moule que vous mettez à la glace.

SAMEDI 16 FÉVRIER

Potage à la purée d'artichauts.
Alose à la marinière.
Bœuf à la mode.
Caneton nouveau rôti.
Choux-fleurs en salade.
Chartreuse de pommes.

Alose à la marinière. — Coupez par morceaux une ou plusieurs aloses; prenez du beurre manié d'une pincée de fécule; mouillez avec du court-bouillon, ajoutez de petits oignons, des sardines que vous faites cuire trois ou quatre minutes avant le poisson, et masquez l'alose avec la sauce passée au tamis de soie.

Bœuf à la mode. — Prenez culotte de bœuf, ou tranche, ou gîte à la noix; battez bien le morceau, lardez-le de gros lard, mettez-le dans une marmite avec couennes de lard, pied de veau, oignons, carottes, bouquet garni, laurier, thym, ail, clous de girofle, sel et poivre; mouillez avec un verre d'eau; faites cuire sur un feu doux et bien étouffé, pendant six heures au moins. La marmite sera bien couverte avec un linge sous le couvercle. Quand la viande est cuite, passez le jus au tamis, dégraissez et servez.

Caneton rôti. — Le caneton étant vidé, flambé, retroussé, etc., bardez-le et le mettez à la broche en l'arrosant avec du bon consommé; servez-le avec le jus de la lèchefrite.

DIMANCHE 17 FÉVRIER

Potage à la purée de lentilles.
Pâté chaud de lamproie.
Gigot de mouton aux petits haricots.
Sarcelles rôties sauce aux pommes.
Purée de chicorée aux croûtons.
Pouding.

Chicorée en purée. — Enlevez le vert, ébarbez, retirez les côtes, lavez à grande eau et laissez égoutter huit belles chicorées; jetez-les ensuite dans de l'eau salée en ébullition et en quantité suffisante pour qu'elles baignent parfaitement. Laissez bouillir vingt minutes, égouttez et rafraîchissez à grande eau jusqu'à entier refroidissement, qui doit s'obtenir le plus vite possible; pressez ensuite fortement.

Pouding. — Prenez 1 demi-kilo de raisins secs dont vous ôtez les pepins, une demi-douzaine d'œufs, un demi-verre de rhum ou d'eau-de-vie, 125 grammes de moelle de bœuf en morceaux, 1 demi-kilo de fleur de farine ou de maïs, 60 grammes de sucre ou de belle cassonade, deux verres de lait, du zeste de citron et de la muscade râpée; vous donnez consistance avec de la mie de pain trempée dans du lait; vous enveloppez le tout dans un linge bien ficelé que vous mettez dans un chaudron rempli d'eau bouillante, et vous faites bouillir pendant quatre heures, en le retournant plusieurs fois sens dessus dessous. La cuisson le raffermit; vous le développez et servez très-chaud. Vous coupez par tranches arrosées de rhum ou d'eau-de-vie que vous allumez.

LUNDI 18 FÉVRIER

Potage au pain.
Pièce de bœuf garnie de petits pâtés.
Canetons aux navets.
Terrine de foies gras.
Chicorées à la crème.
Beignets d'oranges.

Canard aux navets. — Après avoir vidé et retroussé en poule le canard, faites-le revenir avec du beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit de belle couleur; passez ensuite dans ce même beurre de petits navets tournés et d'égale grosseur; lorsqu'ils commenceront à se colorer, jetez dessus une cuillerée de sucre en poudre et sautez-les bien; retirez-les ensuite; faites un petit roux mouillé avec du bouillon; ajoutez sel, poivre et bouquet composé de persil, ciboule, demi-gousse d'ail et une feuille de laurier; mettez le canard dans ce roux, et quand il sera à moitié cuit, mettez alors les navets; retournez de temps à autre le canard, en ayant soin de ne pas écraser les navets, et laissez cuire à feu doux et à petits bouillons. Lorsque le tout est bien cuit à point, dégraissez le ragoût et servez-le bien chaud.

Beignets d'oranges. — Dépouillez plusieurs oranges de la superficie de leur écorce, coupez-les par quartiers, ôtez-en les pepins, faites-les blanchir avec un peu de sucre; trempez-les dans une légère pâte à frire, faites-les frire de belle couleur, et servez-les après les avoir saupoudrées de sucre et glacées.

MARDI 19 FÉVRIER

Potage aux pâtes d'Italie.
Barbue à la Conti.
Aloyau braisé garni de pommes de terre frites.
Poularde rôtie.
Choux de Bruxelles au beurre.
Pommes au beurre.

Barbue à la Conti. — Videz une barbue bien fraîche, lavez-la et faites-lui quelques entailles sur le dos; mettez dans une casserole un verre d'huile d'olive, un demi-verre de bouillon gras ou maigre, un demi-verre de vin blanc, sel, poivre et fines herbes; faites-la cuire à petit feu dans cette sauce, égouttez-la, dressez-la dans un plat, et, pour sauce, faites réduire deux verres de consommé en un seul et le versez sur le poisson avec une pincée de persil haché très-fin.

Pommes au beurre. — Pelez et videz, avec un vide-pomme, de belles pommes de reinette, parez-les comme pour une compote; faites-les cuire aux trois quarts avec du sucre, puis égouttez-les. Faites, avec une quantité égale de pommes, une marmelade comme pour une charlotte; versez-la sur un plat, quand elle est cuite, et ajoutez-y une couche de confitures à votre choix; placez sur cette marmelade les pommes, que vous emplissez de beurre par le trou fait à chaque pomme par l'emporte-pièce; glacez avec du sucre pulvérisé; mettez-les au four pour leur faire prendre couleur; retirez-les et servez-les, après avoir bouché chaque trou avec une cerise ou toute autre confiture.

MERCREDI 20 FÉVRIER

Potage à la purée de haricots.
Morue aux pommes de terre.
Noix de veau en fricandeau.
Canards sauvages rôtis.
Choux-fleurs au gratin.
Pêches au riz.

Morue aux pommes de terre. — La morue étant cuite, faites-la mijoter dans une sauce à la Béchamel et servez-la avec une garniture de vitelottes sautées au beurre.

Noix de veau en fricandeau. — Ayez une belle noix de veau, piquez-la d'un côté avec de gros lardons et de l'autre avec du lard fin; mettez dans une casserole des parures de viande et de lard; ajoutez oignons, carottes, bouquet garni, clous de girofle, placez votre veau par-dessus; mouillez avec du bouillon et laissez cuire pendant deux ou trois heures, ayant soin d'arroser, de temps en temps, le veau avec le fond de cuisson. Lorsque le fricandeau est cuit, retirez-le et déposez-le sur un plat; passez le mouillement au tamis, après l'avoir dégraissé; mettez-le dans une autre casserole et faites-le réduire jusqu'à l'état de glace; mettez-y alors le fricandeau du côté du lard fin, pour le glacer; dressez-le quand il a pris une belle couleur; détachez la glace qui se trouve dans la casserole en y ajoutant un peu de coulis et très-peu de bouillon, et servez le fricandeau sur cette sauce ou gardez-la pour assaisonner un ragoût de chicorée, d'oseille, d'épinards, etc., que vous servirez alors sous le fricandeau.

JEUDI 21 FÉVRIER

Riz au kari.
Alose grillée à l'oseille.
Poitrine de mouton braisée.
Soles frites à l'anglaise.
Œufs farcis à la crème.
Pommes en croustade.

Alose grillée à l'oseille. — Prenez une belle alose, écaillez-la, videz-la et lavez-la dans plusieurs eaux; faites-lui des entailles des deux côtés, et faites-la revenir pendant un quart d'heure dans le beurre, avec sel, poivre et laurier; remplissez ensuite les entailles avec un peu de beurre et de fines herbes hachées; faites-la griller, et servez-la avec une purée d'oseille.

Œufs farcis. — Ayez des œufs, faites-les durcir, épluchez-les, fendez-les en deux dans le sens de leur longueur; enlevez les jaunes, mettez-les dans un mortier avec de la mie de pain trempée dans de la crème, du beurre en quantité égale à celle des jaunes d'œufs durs, du persil et de la ciboule hachés fin, du sel, des fines épices, de la muscade râpée, deux ou trois jaunes d'œufs crus; pilez bien le tout et passez à travers un tamis à quenelles. Farcissez les moitiés d'œufs en leur rendant leur forme première, rangez-les sur un plat dont vous aurez, avant, garni le fond avec une partie de la farce; mettez ce plat sur de la cendre chaude; couvrez-le d'un four de campagne, et lorsque les œufs seront d'une belle couleur, servez-les avec une sauce au jus de veau mêlé avec de la crème double.

VENDREDI 22 FÉVRIER

Purée de navets à la crème.
Barbue marinée.
Bouchées de homard à la Béchamel.
Pilets rôtis.
Artichauts à l'italienne.
Beignets d'oranges.

Barbue marinée. — Après avoir nettoyé et vidé la barbue, faites-lui quelques incisions sur le dos pour qu'elle puisse être bien pénétrée par la marinade, que vous composez avec du sel, du poivre, des ciboules, du laurier, du citron; laissez-la ainsi pendant deux heures; au bout de ce temps, passez-la dans de la mie de pain ou de la fine chapelure, après toutefois avoir eu le soin de la tremper dans du beurre fondu et saupoudré d'un peu de sel; faites-la cuire dans une tourtière ou au four, et servez avec une purée de tomates.

Artichauts à l'italienne. —Vous coupez en quatre des artichauts; après les avoir parés et débarrassés de leur foin, vous les lavez bien à grande eau; cela fait, rangez-les dans une casserole avec un peu de beurre, du vin blanc, du jus de citron; quand ils sont cuits, égouttez-les, et, après les avoir dressés, saucez-les d'une italienne blanche maigre.

Beignets d'oranges à la Régence. — Épluchez bien exactement les oranges; divisez-les chacune en six quartiers, ôtez-en les pepins; faites mijoter ces quartiers pendant quelques minutes dans du sucre clarifié; égouttez-les; trempez-les dans une pâte ordinaire et faites-les frire. Glacez-les ensuite au sucre et râpez dessus le zeste d'oranges crues.

SAMEDI 23 FÉVRIER

Potage crème de riz.
Raie au beurre noir
Poulets à la bonne femme.
Rosbif à l'anglaise.
Pommes sautées.
OEufs à la neige.

Raie au beurre noir. — Après avoir fait cuire la raie, vous la masquez d'une sauce au beurre noir, et vous ajoutez une garniture de persil frit.

Poulets à la bonne femme. — Après avoir épluché et flambé deux poulets, vous les mettez en morceaux; vous émincez 100 grammes de carottes, même quantité d'oignons, que vous mettez dans une casserole à glace avec 125 grammes de beurre; vous laissez blondir légèrement et vous ajoutez ensuite les morceaux de poulets, en les assaisonnant de sel et de poivre; vous les sautez pendant dix minutes, après lesquelles vous ajoutez encore une cuillerée de farine, et, cinq minutes après, 4 décilitres de bouillon, 1 décilitre de vin blanc, un bouquet de persil assaisonné, plus 250 grammes de tomates dont vous avez eu le soin de retirer la peau et les pepins; faites cuire vingt-cinq minutes à feu modéré, puis joignez-y quatre maniveaux de champignons épluchés, lavés et émincés, de l'épaisseur d'une pièce de 2 francs; faites cuire encore dix minutes, retirez le bouquet, ajoutez 5 grammes de feuilles de persil, dressez les poulets en rocher et mettez dessus la sauce et la garniture.

DIMANCHE 24 FÉVRIER

Potage julienne.
Truite au court-bouillon.
Jambon d'York à l'anglaise.
Pigeons rôtis.
Champignons farcis.
Gâteau à la crème.

Truite au court-bouillon. — Après avoir vidé et lavé une belle truite, ficelez-lui la tête et mettez-la cuire dans un court-bouillon composé de vin blanc, d'oignons en tranches, de thym, laurier, persil, clous de girofle, sel; quand le poisson est cuit, dressez-le sur une serviette sur laquelle vous déposerez un lit de persil bien vert et bien frais, et servez-la avec une saucière du court-bouillon réduit et lié avec un peu de beurre manié de farine.

Gigot de mouton braisé. — Désossez un gigot, à l'exception de l'os du manche; piquez-le de gros lardons assaisonnés de fines épices, de sel, de poivre, de persil et de ciboules hachés; ficelez le gigot et rendez-lui sa première forme. Foncez une braisière avec des parures de viande de boucherie; cinq ou six carottes et autant d'oignons que vous posez sur le gigot; mouillez-le avec de bon bouillon et un demi-verre d'eau-de-vie; ajoutez thym, laurier, trois clous de girofle et deux gousses d'ail; couvrez le tout d'un papier et faites cuire doucement, feu dessus et dessous, pendant cinq heures. Égouttez ensuite, glacez et servez le gigot soit sur un lit de chicorée ou simplement sur son jus.

LUNDI 25 FÉVRIER

Potage aux choux.
Petit salé aux choux.
Langue de veau sauce tomates.
Pluviers ou vanneaux rôtis.
Cardons à la moelle.
Madeleines.

Potage aux choux. — Mettez dans une marmite ou dans une casserole de l'eau et du lard; après une heure environ d'ébullition, mettez dans la marmite le chou blanchi : il ne faut pas qu'il soit musqué; vous ajouterez des carottes, des navets, des poireaux, du céleri, un oignon piqué d'un clou de girofle, du sel, un cervelas si vous faites le potage avec du lard; faites cuire à feu doux pendant quatre heures; au moment de servir, mettez à part sur un plat la viande et les légumes, et versez le bouillon sur du pain dans une soupière.

Langue de veau sauce tomates. — Après avoir fait dégorger, blanchir et rafraîchir une langue de veau, piquez-la de lard fin assaisonné d'épices et de fines herbes; mettez-la dans une casserole avec un bouquet garni, deux carottes, deux oignons, trois clous de girofle; vous mouillez avec du consommé et vous faites cuire à petit feu pendant quatre heures; vous dépouillez ensuite la langue et vous dressez sur une sauce aux tomates.

Pluviers rôtis. — Ne les videz pas, bardez-les et enveloppez-les de papier beurré; mettez-les à la broche avec des rôties de pain dessous, et servez-les sur ces rôties.

MARDI 26 FÉVRIER

Potage Crécy.
Filets de soles à la Orly.
Aloyau braisé à la royale.
Poulet rôti.
Artichauts frits.
Biscuit glacé au chocolat.

Filets de soles à la Orly. — Après avoir détaché les filets des soles, les avoir marinés avec jus de citron, sel et poivre, puis farinés et fait frire, vous les dressez sur un plat et les servez masqués avec la sauce suivante : mettez dans une casserole du bouillon, du vin blanc et les débris des soles ; laissez réduire, assaisonnez et passez au tamis.

Aloyau braisé à la royale. — Prenez un filet d'aloyau, piquez-le finement, préparez-le suivant l'usage ; ficelez-le selon la forme que vous lui voulez donner, mettez-le dans une braise formée de tranches de veau, de bardes de lard, et contenant plusieurs oignons, des clous de girofle, un bouquet ; recouvrez ensuite le filet de lard et versez sur le tout d'excellent bouillon en quantité suffisante pour dépasser de 7 à 8 centimètres les viandes à cuire. Vous poussez d'abord le feu pour faire bouillir, puis vous le couvrez de cendre pour que la cuisson s'opère lentement ; après cinq ou six heures, on retire l'aloyau, vous faites réduire en glace le fond du ragoût, vous dégraissez et passez ; vous mettez ensuite l'aloyau dans la glace où vous le réchauffez ; puis vous le servez dans un plat creux en l'arrosant de sa glace.

MERCREDI 27 FÉVRIER

Purée d'oignons bretonne.
Oie en daube.
Goujons frits.
Gigot d'agneau rôti.
Asperges en branche.
Flan de crème à la frangipane.

Oie en daube. — Videz, épluchez et flambez l'oie ; troussez les pattes dans le corps ; enveloppez-la de lard assaisonné de persil, ciboule, échalotes, demi-gousse d'ail, peu de sauge, thym, le tout haché très-menu, poivre, sel, muscade râpée ; passez au beurre des marrons rôtis, avec un peu de sucre ; remplissez-en le corps de la volaille, cousez-en la poche ; ficelez-la, de peur qu'elle ne perde sa forme ; mettez-la dans une terrine juste à sa grandeur, avec des bardes de lard dessus et dessous ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon et du vin blanc. Ajoutez un jarret de veau coupé en morceaux, quatre carottes, quatre oignons dont un piqué de trois clous de girofle, un panais, un bouquet garni, sel, gros poivre, épices. Faites cuire pendant trois heures à petit feu ; retirez l'oie ; dégraissez la cuisson, passez-la au tamis, faites-la réduire et refroidir pour qu'elle se tourne en gelée ; clarifiez cette gelée avec un blanc d'œuf ; dressez la daube sur un plat avec cette gelée autour et dessus.

Flan de crème à la frangipane. — Faites une croûte en pâte brisée, garnissez-la de frangipane à la moelle ; faites cuire à four chaud et glacez avec du sucre en poudre.

JEUDI 28 FÉVRIER

Potage aux laitues.
Maquereaux bouillis.
Côtelettes de mouton à la capucine.
Canetons de Rouen rôti.
Laitue à la flamande.
Gâteau de pistaches.

Maquereaux bouillis ou à l'eau de sel. — Prenez des maquereaux bien frais, videz-les par la tête en leur laissant le foie ; fendez-leur un peu le dos ; ficelez les têtes ; faites-les cuire dans une eau de sel, avec des branches de persil et des ciboules. La cuisson faite, vous les égouttez et les servez avec une sauce aux moules ou aux câpres.

Côtelettes à la capucine. — Parez-les, enveloppez-les chacune d'une barde de lard ; faites-les cuire dans une braisière avec de bon bouillon ; lorsqu'elles seront cuites, sortez-les et jetez dans le jus de la braisière des salsifis, fonds d'artichauts, navets et autres racines qu'on aura fait auparavant bouillir dans très-peu d'eau ; laissez-les se nourrir dans le jus ; dégraissez et versez sur les côtelettes.

Gâteau de pistaches. — Échaudez et pilez très-fin un demi-kilogramme de pistaches avec un peu de blanc d'œuf, ajoutez un peu de citron vert râpé, 250 grammes de sucre fin, dix œufs dont vous aurez fouetté les blancs ; mêlez bien le tout ; mettez dans une petite casserole beurrée l'appareil de pistaches ; faites cuire une heure environ à un four doux, de belle couleur, et servez.

VENDREDI 1er MARS

Potage à la purée de lentilles (maigre).
Carpe à l'étuvée.
Omelette aux pointes d'asperges.
Croquettes de nouilles.
Pâté froid de saumon.
Artichauts à la bonne femme.
Tartelettes de pommes.

Carpe à l'étuvée. — Écaillez et videz la carpe, coupez-la par tronçons; faites roussir du beurre avec une pincée de farine, passez-y des petits oignons; ajoutez beurre, persil, ciboules, échalotes, thym, laurier, champignons, muscade râpée; mouillez avec bouillon et autant de vin rouge; mettez la carpe dans cet assaisonnement et faites-la cuire à grand feu. Dressez-la ensuite sur un plat garni de croûtons, et versez la sauce par-dessus.

Artichauts à la bonne femme. — Ce sont des artichauts cuits, après avoir été parés, dans de l'eau légèrement salée et bouillante; quand ils sont cuits, vous les retirez de l'eau chaude pour les plonger dans de l'eau froide; vous en ôtez alors le foin, puis vous les réchauffez dans l'eau bouillante; vous les faites égoutter, vous les mettez sur un plat chaud et vous versez dessus une sauce blanche dont vous remplissez les fonds et les interstices des feuilles.

Velouté travaillé. — Vous procédez comme pour l'espagnole travaillée, mais ayez bien soin de ne mettre rien qui puisse colorer le velouté, qui doit être le plus blanc possible.

SAMEDI 2 MARS

Potage Brunoise aux pâtes d'Italie.
Châteaubriand grillé.
Croquettes de poisson.
Canards sauvages rôtis.
Asperges en branches.
Chartreuse de pommes.

Châteaubriand grillé. — Le châteaubriand est un morceau de filet de bœuf coupé épais et grillé, servi sur une sauce brune, entouré de pommes de terre ou de truffes.

Chartreuse de pommes. — Prenez une vingtaine de belles pommes de reinette, enlevez-en les chairs, autour du centre, au moyen d'un vide-pomme de petit diamètre et formez-en des montants d'égale longueur. Faites une décoction sucrée de safran, jetez-y un tiers des montants et laissez jeter un bouillon, retirez-les et faites-les égoutter; répétez l'opération pour le second tiers des montants dans une teinture de cochenille; et pour le dernier tiers, dans du sirop de sucre blanc; prenez alors de l'angélique verte en quantité égale à l'un des tiers des montants; garnissez le moule de papier blanc, tapissez-le de morceaux de pommes et d'angélique juxtaposés et disposés entre eux de manière à former tel dessin que vous voudrez; puis remplissez le milieu avec une marmelade faite des débris des pommes. Pour servir, renversez sur un plat et enlevez le moule ainsi que le papier. Si vous voulez avoir une chartreuse toute blanche, jetez les pommes dans une eau acidulée avec le jus d'un citron.

DIMANCHE 3 MARS

Consommé aux profiteroles.
Brochet en dauphin.
Chou farci.
Selle de mouton rôtie.
Purée de haricots.
Omelette soufflée.

Chou farci. — Vous choisissez un gros chou bien pommé, bien lourd et bien blanc; ceux de Milan sont préférables; vous enlevez les feuilles vertes et dures; vous le faites blanchir et vous ôtez le cœur; pressez-le pour en faire sortir l'eau; préparez alors une chair à saucisses bien mêlée et hachée; vous y ajoutez quatre jaunes d'œufs et de la moelle de bœuf; avec cette farce, vous remplissez le vide fait en ôtant le cœur du chou; vous enlevez ensuite les feuilles une à une et vous mettez sur chaque feuille une cuillerée de farce que vous étendez un peu; vous replacez chaque feuille ainsi farcie dans l'ordre primitif et, l'opération terminée, le chou a l'air d'être tout entier; vous le ficelez alors sans trop le serrer, afin de ne pas l'endommager; vous le mettez dans une casserole avec un cervelas, un bouquet garni, des oignons, carottes, muscade râpée, gros poivre; vous couvrez de bardes de lard et vous mouillez avec du bouillon. Pour servir, vous dégraissez le chou; vous ôtez avec soin la ficelle et vous arrosez avec un jus bien étoffé de jambon et de veau. Il faut veiller à ce que pendant la cuisson le chou ne s'attache pas à la casserole.

LUNDI 4 MARS

Potage à la française.
Bœuf bouilli sauce Robert.
Poularde en entrée de broche.
Grosse carpe frite.
Choux de Bruxelles au beurre.
Biscuit glacé au chocolat.

Sauce Robert. — Passez dans une casserole des oignons coupés en petits dés, avec du beurre. Quand ils sont à demi roux, égouttez le beurre; mouillez avec du bouillon et laissez bouillir pendant une demi-heure : dégraissez; liez ensuite à l'aide d'un coulis de veau et de jambon, et, à défaut, à l'aide d'un roux, assaisonnez et incorporez un peu de moutarde; donnez de la pointe et servez.

Poularde en entrée de broche. — Ayez une belle poularde, flambez-la légèrement, épluchez-la et videz-la par la poche, ayant soin de n'en pas crever l'amer; maniez dans une casserole un bon morceau de beurre assaisonné de jus de citron et d'un peu de sel, et remplissez-en le corps de la poularde; retroussez les pattes en dehors, brisez les ailes; embrochez-la sur un attelet; frottez l'estomac d'un citron; saupoudrez-la d'un peu de sel; couvrez-la de tranches de citron sans pepins ni blanc; enveloppez-la de bardes de lard et de plusieurs feuilles de papier liées sur l'attelet; placez-la sur la broche du côté du dos; faites-la cuire pendant une heure ou plus. Déballez, égouttez et servez-la avec une sauce quelconque.

MARDI 5 MARS

Potage à la jardinière.
Alose à la hollandaise.
Pigeons en ragoût d'écrevisses.
Rosbif en broche.
Salsifis frits.
Meringues à la crème.

Alose à la hollandaise. — Le poisson étant vidé par les ouïes, mettez-le, sans l'écailler, dans une poissonnière, avec de l'eau salée; faites-lui jeter deux ou trois bouillons; couvrez le feu de cendre, de manière à maintenir la chaleur pendant une demi-heure sans laisser bouillir. Vous servez l'alose sur une serviette entourée de pommes de terre jaunes, en même temps qu'une sauce à la hollandaise.

Pigeons en ragoût d'écrevisses. — Après avoir échaudé et fait blanchir des pigeons, fendez-les légèrement sur le dos pour leur élargir l'estomac; mettez-les cuire dans un peu de bouillon et un verre de vin blanc, en y ajoutant un bouquet de persil, de la ciboule, clous de girofle, sel et poivre. Quand ils sont cuits, placez dans une casserole du beurre, des champignons et une douzaine d'écrevisses épluchées; passez le tout sur le feu et ajoutez-y un peu de farine; mouillez après, avec la cuisson des pigeons; laissez bouillir et réduire pendant une demi-heure, puis liez avec de la crème et des jaunes d'œufs, en ajoutant une pincée de persil haché très-fin et un peu de muscade. Dressez alors les pigeons sur un plat et masquez-les avec le coulis.

MERCREDI 6 MARS

Potage au vermicelle.
Filets de soles à l'italienne.
Pluviers rôtis en entrée.
Rognon de veau rôti.
Asperges à la sauce blanche.
Soufflé de riz.

Pluviers rôtis pour entrée de broche. — Ayez de beaux pluviers dorés, jeunes et bien gras; faites une farce avec leurs intestins, du lard râpé, persil et échalotes, sel et poivre; garnissez avec cette farce l'intérieur des pluviers; enveloppez-les dans des bardes de lard et des feuilles de papier beurré et mettez-les à la broche; quand ils sont cuits, enlevez le lard et le papier; dressez-les sur un plat et versez dessus un ragoût aux truffes.

Asperges à la sauce blanche. — Prenez de grosses asperges, ratissez et lavez-les; liez-les ensuite en petites bottes; faites les cuire un demi-quart d'heure à l'eau bouillante avec du sel; retirez-les de l'eau un peu fermes, et les servez avec une bonne sauce blanche à part.

Soufflé de riz. — Prenez de la farine de riz, faites-en une bouillie épaissie, assaisonnez de sucre, de macarons pilés; parfumez avec de la vanille, du café, etc.; ajoutez quatre ou cinq jaunes d'œufs, ainsi que les blancs fouettés en neige; mettez dans une tourtière sous le four de campagne et saupoudrez de sucre. Pour le soufflé de pommes de terre, on substitue de la fécule à la farine de riz.

JEUDI 7 MARS

Potage paysanne.
Lamproie à l'italienne.
Culotte de bœuf braisée.
Volaille rôtie.
Pommes de terre à l'anglaise.
Crème à la Médicis.

Lamproie à l'italienne. — Nettoyez une lamproie et découpez-la en beaux filets que vous placez dans une casserole, avec de petits oignons coupés en dés, cinq ou six gousses d'ail, des fines herbes, un verre de vin et deux cuillerées d'huile d'olive. Faites bouillir le tout à gros bouillons, et, lorsque la sauce sera réduite, vous y exprimerez un jus d'orange amère.

Pommes de terre à l'anglaise. — Les pommes de terre étant cuites à l'eau de sel et épluchées, faites fondre dans une casserole un bon morceau d'excellent beurre; coupez en tranches les pommes de terre et jetez-les dans ce beurre en ajoutant sel, poivre, muscade râpée; sautez le tout, évitez que le beurre ne tourne en huile, et servez.

Crème à la Médicis. — Délayez huit jaunes d'œufs dans du lait tiède sucré avec 180 grammes de sucre candi cuit ou cassé, blanc et pulvérisé; vous y ajouterez le contenu de trois petites *ampulles* de vieux alkermès de Florence; vous passerez au tamis de soie et vous en garnirez un bol de la capacité de huit petits pots; ensuite, faites prendre au bain-marie.

VENDREDI 8 MARS

Potage à la Monaco.
Alose grillée à l'oseille.
Salmis de pilets.
Brochet farci et rôti.
OEufs à la tripe.
Gâteau de riz.

Potage à la Monaco. — Taillez des tranches de pain de même forme, quelle qu'elle soit; saupoudrez-les de sucre, faites-les griller de belle couleur, mais un peu pâle; disposez-les dans une soupière avec un peu de sel; versez dessus du lait ou de la crème bouillante, et faites une liaison avec des jaunes d'œufs.

Alose grillée à l'oseille. — Étant habillée et marinée, mettez l'alose sur le gril; vous l'arrosez pendant la cuisson avec la marinade; quand elle est bien cuite, vous la servez sur une purée d'oseille.

Brochet farci et rôti à la broche. — Après avoir fait mortifier un gros brochet, l'avoir écaillé, vidé par les ouïes et lardé avec des filets d'anchois et des cornichons, introduisez-lui dans le corps une farce maigre; puis étendez sur du papier beurré des fines herbes entières avec fines épices et sel; emballez-le dans le papier; embrochez-le dans un grand attelet, attachez-le à la broche; mettez de l'autre côté un attelet pour le soutenir et arrosez-le en cuisant avec du vin blanc et du beurre fondu. La cuisson faite, servez avec une sauce piquante bien liée.

SAMEDI 9 MARS

Riz Crécy.
Gigot bouilli sauce aux câpres.
Anguille à l'anglaise.
Vanneaux rôtis.
Céleri-rave à la demi-glace.
Beignets de pommes à la d'Orléans.

Anguille à l'anglaise. — Faites mariner pendant vingt-quatre heures des tronçons d'anguille dans du vinaigre, du sel, du poivre et des zestes de citrons, faites ensuite égoutter ces tronçons entre deux linges, enveloppez-les dans une pâte et faites-les frire. Vous servirez ce mets accompagné d'une sauce dans laquelle vous mettrez du jus de citron et de l'essence d'anchois. Vous pouvez rendre cette préparation plus légère en vous contentant de fariner les tronçons d'anguille au lieu de les mettre dans une pâte.

Vanneau rôti. — Le vanneau ne se vide pas; on le sert sur des tranches de mie de pain frites dans le beurre et laissées dans la lèchefrite pendant la cuisson du vanneau, qui les arrose de son jus.

Les œufs de vanneau sont excellents et fort recherchés.

Beignets de pommes à la d'Orléans.—Faites une abaisse de pâte de brioche, puis pelez, tournez et coupez en deux des pommes, faites-les cuire dans un bon sirop, laissez-les refroidir, et terminez comme pour les autres beignets.

DIMANCHE 10 MARS

Potage Condé.
Jambon à la choucroute.
Carpe garnie d'un ragoût de laitances.
Caneton de Rouen rôti.
Artichauts frits.
Tartelettes à la vanille.

Artichauts frits. — Après avoir coupé les artichauts par tranches du sommet à la base, ôté le foin, enlevé les extrémités des feuilles, les avoir parés en dessous, lavés dans l'eau vinaigrée et fait égoutter, puis placés dans une terrine où se trouve déjà une pâte liquide faite d'œufs, de farine et de crème, avec poivre, sel et une cuillerée de bonne eau-de-vie, passez-les dans cette pâte, faites-les frire dans de l'huile ou du saindoux; puis égouttez-les et servez-les garnis de persil frit, en les saupoudrant de sel fin.

Tartelettes à la vanille. —Broyez à sec 125 grammes d'amandes sèches et 125 grammes de sucre, et passez au tamis de crin ordinaire; ajoutez 30 grammes de farine tamisée et un peu de vanille en poudre; d'autre part, fouettez en neige six blancs d'œufs sur lesquels vous versez la préparation ci-dessus, avec laquelle vous la mélangez légèrement. Après avoir beurré et formé des moules avec une pâte faite de 100 grammes de beurre, 200 grammes de farine, 10 grammes de sucre et 15 grammes de sel et d'une goutte d'eau, versez-y la composition et faites cuire à feu doux; quand les tartelettes sont cuites, vous les saupoudrez avec du sucre en glace. Vous pouvez servir chaud ou froid.

LUNDI 11 MARS

Consommé aux croûtes grillées.
Poule au pot.
Sauté de lapereaux.
Rosbif rôti.
Choux-fleurs gratinés au parmesan.
Crème au chocolat.

Poule au pot. — Après avoir mis dans une marmite la viande convenable pour faire le pot-au-feu, après que ce dernier a été bien écumé, que les légumes et autres ingrédients y ont été déposés, mettez-y une belle poule vidée, flambée et troussée; laissez-la cuire doucement avec le reste, et, quand le pot-au-feu est fait, retirez-la ainsi que la viande et les légumes, et servez-la après avoir semé dessus un peu de sel.

Sauté de lapereaux. — Dépouillez et videz des lapereaux, et coupez-les en morceaux, en ayant soin d'ôter le mou; essuyez-les de manière qu'il n'y reste point de sang; faites fondre et tiédir du beurre dans une sauteuse; mettez-y les morceaux avec des épices concassées, sel, gros poivre; faites-les partir à feu ardent; quand ils seront bien fermes, vous ajouterez persil et échalotes hachés bien menu. Laissez encore un peu de temps les lapereaux sur le feu et servez.

Crème au chocolat. — Pour 1 demi-litre de crème, mettez trois jaunes d'œufs, 60 grammes de chocolat, 150 grammes de sucre. Mêlez ensemble la crème et le sucre et les faites bouillir jusqu'à réduction d'un quart; faites refroidir et ajoutez les œufs et le chocolat pilé très-fin; remuez, pour bien mêler le tout, et faites cuire au bain-marie.

MARDI 12 MARS

Potage au tapioca.
Cabillaud à la hollandaise.
Poularde à la bourgeoise.
Gigot d'agneau rôti.
Champignons au gratin.
Gâteau de semoule à la crème.

Cabillaud à la hollandaise. — Après avoir vidé, ratissé et lavé le poisson, faites-le égoutter, mettez dans son intérieur une poignée de sel gris; couvrez-le dessus et dessous de sel blanc et laissez-le ainsi pendant quelques heures, en ayant soin de le tenir dans un endroit très-frais. Environ deux heures avant de le servir, lavez le cabillaud; ficelez la tête; faites-lui quelques incisions sur le dos et mettez-le dégorger dans de l'eau froide dans laquelle vous aurez ajouté du lait; placez ensuite le cabillaud sur le ventre, dans une poissonnière à moitié remplie d'eau bouillante à laquelle vous joindrez 1 litre de lait et du sel en quantité suffisante; laissez bouillir modérément pendant trois quarts d'heure, plus ou moins, selon la grosseur; quand il est parfaitement cuit, dressez-le, toujours sur le ventre, sur un plat garni d'une serviette, entouré de pommes de terre cuites à l'eau salée et de petits groupes de persil; servez avec deux saucières dans lesquelles vous aurez fait fondre au bain-marie du beurre très-frais, avec accompagnement de sel, poivre, muscade râpée et jus de citron.

MERCREDI 13 MARS

Macaroni au parmesan.
Épaule de mouton en ballon aux oignons glacés.
Poulet à la chasseur.
Pâté de saumon, ou poissons frits.
Salade de pommes de terre.
Éclairs aux œufs.

Épaule de mouton en ballon aux oignons glacés. — Prenez une épaule de mouton bien couverte; désossez-la jusqu'à la moitié du manche; piquez-la de lardons assaisonnés, arrondissez-la; faites-la bien tenir à force de ficelle, et tâchez qu'elle ait la forme d'un ballon. Foncez une braisière de bardes de lard; placez-y votre pièce, avec carottes, oignons, clous de girofle, feuilles de laurier, thym, les os de l'épaule et quelques débris de viandes; mouillez de bouillon ou d'eau; foncez de bardes de lard et d'un papier beurré; faites cuire à petit feu; la cuisson faite, retirez l'épaule, déficelez-la, glacez-la et dressez-la ornée d'un rang d'oignons glacés.

Poulets à la chasseur. — On ne prépare ainsi que de jeunes poulets. Vous ouvrez les poulets par le dos et vous les aplatissez pour pouvoir les mettre à cuire sur le gril. S'ils sont trop forts, vous pouvez les dépecer par membres, les mariner pendant une heure avec sel, oignon, huile, persil et jus de citron; vous poussez ensuite légèrement, et faites griller; vous dressez en buisson s'ils sont en morceaux, et vous masquez avec une sauce madère dans laquelle vous avez mis des rouelles d'oignon frites et une julienne de jambon cuit.

JEUDI 14 MARS

Potage crème de riz à la peluche de cerfeuil.
Esturgeon au court-bouillon.
Langue de bœuf au gratin.
Canards sauvages rôtis.
Asperges à l'huile.
Omelette au rhum.

Esturgeon au court-bouillon. — Prenez un esturgeon de petite taille, ou une darne, et, après l'avoir préparé convenablement, mettez-le dans une poissonnière avec un bon court-bouillon de lard râpé, du sel, des aromates; faites cuire avec du feu dessous et dessus et arrosez constamment; lorsqu'il est cuit, égouttez-le et servez avec une sauce italienne dans laquelle vous aurez fait réduire une petite partie du court-bouillon, avec beurre et poivre de Cayenne.

Langue de bœuf au gratin. — La langue ayant subi ses préparations premières, faites-la cuire à la braise, puis ôtez-en la peau, laissez-la refroidir et coupez-la par tranches. Hachez du persil, de la ciboule, quelques échalotes, un peu d'estragon, des câpres et un anchois; trempez de la mie de pain mollet dans de bon bouillon, mettez le tout dans un mortier et pilez en ajoutant un peu de beurre. Garnissez le fond d'un plat d'argent avec la moitié de cette farce, mettez dessus les tranches de langue dont vous couvrirez la surface avec l'autre moitié de votre farce; versez sur le tout un peu de beurre fondu et de bouillon, posez le plat sur un feu doux et couvrez-le d'un four de campagne.

VENDREDI 15 MARS

Potage à la parisienne.
Barbue à la parmesane.
OEufs brouillés aux pointes d'asperges.
Alose rôtie.
Petits pois nouveaux au beurre.
Crêpes.

Alose rôtie. — Lorsqu'on a une belle alose bien grasse et d'un grand volume, on la met à la broche. Vous la videz d'abord par les ouïes, vous l'écaillez, vous la faites mariner avec un peu d'huile, de sel blanc, de persil en branches, quelques ciboules et du thym; vous l'incisez sur le dos, en biais et peu profondément. Après que l'alose a séjourné une heure environ dans son assaisonnement, dont il faut la bien pénétrer en l'y retournant à plusieurs reprises, vous la mettez à la broche, vous l'arrosez avec soin, et vous la servez sur une serviette garnie de persil vert.

Pour découper l'alose, placée sur une serviette, la tête à gauche et le dos du côté de la personne qui découpe, on commence par tracer une ligne profonde de la tête à la queue, puis on découpe les portions en lignes droites ou obliques. S'il y a peu de convives, on ne sert que le dos; on fait les portions plus ou moins grosses, selon le nombre. Dans une alose de 40 à 50 centimètres, on peut faire dix belles portions. Avant de servir, on ébarbe légèrement les nageoires; la queue reste entière. Les œufs sont exquis.

SAMEDI 16 MARS

Potage aux pâtes d'Italie.
Carrelets grillés.
Aloyau à la Godard.
Volaille rôtie.
Céleri au jus.
Parfait au café.

Carrelet grillé. — Les carrelets étant vidés et lavés, huilés et assaisonnés de sel et de poivre, mettez sur le gril des chalumeaux de paille et par-dessus les carrelets, que vous faites cuire à feu doux; puis servez-les masqués d'une sauce brune au jus de racines, dans laquelle, pour la lier, vous mettrez des câpres ou des boutons de capucines confits au vinaigre et de la chapelure de pain.

Aloyau à la Godard. — Vous dégagez l'aloyau en enlevant les apophyses épineuses des vertèbres; vous le lardez de lard épicé, vous le ficelez avec soin en lui donnant une forme régulière, et vous mettez dans une braisière des carottes, un bouquet de fines herbes, des oignons, de bon bouillon, du vin de Madère, du poivre, du sel; vous faites cuire à petit feu. Quand l'aloyau est cuit à point, vous prenez les résidus que vous passez et dégraissez, vous les mettez dans une casserole avec du jus de viande, des ris de veau en tranches, des morceaux de fonds d'artichauts, des champignons, des œufs frits; vous posez l'aloyau sur cette garniture et vous servez.

DIMANCHE 17 MARS

Consommé aux quenelles.
Truites du Rhin à la Chambord.
Lapereau en papillote.
Cervelles frites.
Selle d'agneau rôti, cresson.
Épinards au velouté.
Tourte à la crème d'amandes.

Truites à la Chambord. — Échaudez les truites à l'eau bouillante, retirez-en la peau; lavez-les ensuite à plusieurs eaux; quand elles sont bien égouttées, piquez-les avec des truffes coupées en gros clous et faites-les cuire dans une marinade au vin; pour les servir, égouttez-les; dressez-les sur un plat; garnissez-les de ris de veau piqués et glacés, de quenelles, d'écrevisses, et masquez d'un ragoût à la financière.

Lapereau en papillote. — Démembrez un lapereau, supprimez les plus gros os; mettez les membres dans une marinade composée de persil, échalotes, champignons, pointe d'ail, hachés menu, sel, gros poivre et beurre; couvrez chaque morceau de cet assaisonnement d'une petite barde de lard; enveloppez-les d'un papier huilé, faites-les cuire sur le gril à un feu doux, avec une autre feuille de papier beurré dessous. Servez-les avec la papillote.

Selle d'agneau rôtie. — La selle se découpe à la première côte, ensuite on coupe les gigots au-dessous de la queue et en biais vers les flancs, que l'on roule sur eux-mêmes et que l'on maintient avec des attelets; on embroche la selle, on la met au feu, et, au bout d'une heure et demie de cuisson, on la sert sur son jus.

LUNDI 18 MARS

Potage au pain.
Pièce de bœuf sauce tomates.
Anguille au soleil.
Sarcelles rôties.
Purée de pommes de terre au gratin.
Meringues à la crème.

Anguille au soleil. — Après l'avoir dépecée, faites cuire l'anguille dans une marinade ; laissez-la refroidir et égoutter, puis roulez-la dans de la mie de pain, après l'avoir trempée dans des œufs battus avec du sel et du poivre; faites-la frire et servez-la sur une ravigote entourée d'olives farcies.

Meringues à la crème. — Fouettez, avec un balai de buis, des blancs d'œufs, auxquels vous ajoutez du sucre en poudre et l'aromate que vous jugerez convenable; la quantité de sucre, elle sera de 500 grammes pour douze blancs d'œufs. Lorsque la pâte est suffisamment travaillée, vous avez des plaques de fer-blanc sur lesquelles vous étendez des feuilles de papier blanc; vous couchez sur ce papier vos meringues. Avec du sucre pilé très-fin, vous sucrez légèrement la surface des meringues, et les mettez cuire à four doux. Quand elles sont cuites, vous les détachez, avec précaution, du papier; vous enfoncez légèrement le centre avec une cuillère, et vous les faites sécher à l'étuve sur des tamis. Au moment de les servir, remplissez, deux par deux, les meringues avec de la crème.

MARDI 19 MARS

Consommé aux œufs pochés.
Tanches au court-bouillon.
Tendrons d'agneau aux pointes d'asperges.
Rosbif à l'anglaise.
Pommes de terre sautées.
Crèmes d'amandes.

Tanches au court-bouillon. — Faites-les cuire dans un court-bouillon au vin bien assaisonné, et servez-les avec une sauce blanche aux câpres ou aux capucines.

Tendrons d'agneau aux pointes d'asperges. — Vous faites cuire deux poitrines d'agneau dans une braise, vous les laissez refroidir, et vous les coupez ensuite en morceaux. Au moment de servir, mettez ces tendrons dans une casserole avec un peu du fond de cuisson bien dégraissé, et faites tomber à la glace. Lorsqu'ils sont cuits, vous les servez sur le plat, avec un croûton entre chacun d'eux et un ragoût de pointes d'asperges dans le milieu.

Crème d'amandes. — Après avoir émondé et pilé 62 grammes d'amandes douces, auxquelles vous ajouterez seulement trois amandes amères, délayez le tout avec de la crème bouillante; passez à l'étamine; ajoutez des jaunes d'œufs et des fleurs d'oranger et faites prendre cette crème au bain-marie. Il est de la plus grande distinction de servir cet entremets entouré d'un cordon d'amandes pralinées.

MERCREDI 20 MARS

Crécy à l'orge.
Bar à l'eau de sel.
Côtelettes de porc frais grillées, sauce poivrade.
Caneton rôti.
Asperges en branches.
Pains de la Mecque.

Bar à l'eau de sel. — Après avoir vidé et fait dégorger le bar, mettez-le à cuire dans une poissonnière où se trouve de l'eau bien salée ayant déjà bouilli. Quand l'eau recommence à bouillir, vous retirez la poissonnière sur le coin du fourneau et vous laissez frémir pendant vingt minutes; vous l'enlevez alors du feu et vous tenez chaud dans la cuisson jusqu'au moment de servir. Le bar est ensuite égoutté et dressé entouré de persil sur une serviette; vous pouvez alterner, avec le persil, des pyramides de pommes de terre cuites à l'eau.

Sauce poivrade. — Mettez dans une casserole un verre de vinaigre, 6 grammes de laurier, 6 grammes de thym, 6 grammes d'oignons, 25 grammes de persil et même quantité d'échalotes avec sel et gros poivre; placez sur le feu et faites réduire entièrement, sans cependant laisser brûler; ajoutez alors 30 grammes de beurre et 2 grammes de farine que vous laissez blondir légèrement; mouillez avec du bouillon et laissez cuire, en remuant avec une cuillère de bois pendant un quart d'heure, et passez.

JEUDI 21 MARS

Potage purée de pommes de terre à la peluche de cerfeuil.
Alose à la Mirepoix.
Gigot à la provençale.
Vanneaux rôtis.
Artichauts à la Barigoule.
Biscuit au beurre.

Gigot à la provençale. — Laissez mortifier un beau gigot de mouton; piquez-le alternativement avec des filets d'anchois, de truffes et de gousses d'ail; achevez de remplir tous les vides avec des lardons de petit lard; enveloppez-le d'une feuille de papier blanc frottée de graisse blanche; faites-le cuire à la broche, et servez-le sur une sauce aux truffes ou aux cornichons avec jus de veau.

Artichauts à la Barigoule. — On doit choisir pour cette préparation des artichauts bien tendres et de moyenne grosseur. Après les avoir parés, videz-les du foin qu'ils contiennent, et faites-les blanchir; préparez à l'avance du persil, des champignons, des échalotes bien hachés qu'on passe au beurre; vous ajoutez alors du beurre et du lard, ce dernier râpé, le tout convenablement épicé. Vous en remplissez des artichauts que vous avez eu le soin de ficeler pour qu'ils ne se déforment point. Vous mettez alors dans une casserole à couvercle emboîté les artichauts, que vous entourez de bardes de lard et auxquelles vous ajoutez de bonne huile d'olive; vous les faites cuire doucement et vous les servez sur leur sauce réduite, ou sur une grande sauce italienne.

VENDREDI 22 MARS

Julienne maigre.
Truite sauce genevoise.
Macaroni en timbale.
Sarcelles rôties.
Hariçots rouges à la bourguignonne.
Gâteau de riz au caramel.

Macaroni en timbale. — Le macaroni étant cuit dans l'eau de sel et égoutté, ajoutez poivre, beurre, gruyère et parmesan râpés, autant de l'un que de l'autre; laissez sur le feu jusqu'à ce que le fromage soit fondu; beurrez un moule, garnissez-le d'une pâte brisée très-mince, mettez dedans le macaroni; recouvrez de pâte, et mettez un rond de papier beurré par-dessus pour qu'elle ne brûle pas; mettez ensuite la timbale au four, qui doit être passablement chaud, et au bout de trois quarts d'heure ou une heure, selon la grosseur, renversez-la sur un plat et servez.

Haricots rouges à la bourguignonne. — Prenez des haricots rouges de l'espèce appelée *cardinale;* faites-les cuire dans du bouillon de racines, avec addition d'un morceau de beurre, d'un bouquet aromatique et des oignons piqués de clous de girofle. Après vingt minutes environ d'ébullition, enlevez les oignons et le bouquet, puis ajoutez du vin rouge, du poivre noir en poudre. Cet entremets se sert entouré de petits oignons glacés, de queues d'écrevisses, de rissoles de poisson, de laitances de carpe, de hareng, d'huîtres marinées ou de moules frites.

SAMEDI 23 MARS

Consommé aux lazagnes.
Goujons frits.
Fricassée de poulets.
Gigot rôti.
Haricots bretonne.
Gâteau de riz.

Fricassée de poulets. — Après avoir flambé, épluché et vidé les poulets, coupez-les par morceaux que vous mettez tremper dans de l'eau un peu tiède pour les faire dégorger; passez-les ensuite à l'eau froide et faites-les égoutter. Même préparation pour les foies, après en avoir ôté l'amer; les gésiers, après les avoir fendus; les pattes, après les avoir légèrement grillées pour en enlever la peau et en avoir coupé les ergots; les cous, dont on a supprimé la moitié de la tête. Vous passez le tout au beurre frais sans laisser prendre de la couleur, vous saupoudrez de farine, vous faites un tour et vous mouillez avec de bon bouillon, en ajoutant oignons piqués de clous de girofle, crêtes, ris de veau, champignons, morilles, truffes, bouquet, sel et poivre. Vous laissez mijoter, et, lorsque la cuisson est complète, vous liez convenablement avec jaunes d'œufs, crème et jus de citron. Pour servir, dressez les cuisses et les ailes en dessus et masquez avec la sauce. Quelques belles écrevisses complètent l'ornement de cette excellente entrée, qui est un des mets classiques de la cuisine française.

DIMANCHE 24 MARS

Potage Faubonne.
Saumon au bleu.
Poularde à la Grimod.
Filet de bœuf rôti.
Asperges au beurre.
OEufs à la neige.

Poularde à la Grimod de la Reynière.— Videz, flambez et troussez une belle poularde; battez-la pour l'aplatir le plus possible; remplissez-la d'une farce faite avec le foie de la volaille, des truffes, des champignons, persil, ciboule, sel, gros poivre, moelle de bœuf, un peu de beurre et du lard, le tout bien mêlé ensemble. Taillez une douzaine de tranches de jambon nouveau de la largeur d'un doigt et de la longueur de la volaille, et autant de tranches de mie de pain. Après que vous aurez refait au beurre la poularde et que vous l'aurez embrochée, couvrez-la entièrement avec les tranches de pain, sur lesquelles vous assujettirez celles de jambon; vous envelopperez le tout de papier; la poularde étant cuite, servez-la sur son jus.

Œufs à la neige. — Faites bouillir dans une casserole 1 demi-litre de lait, deux cuillerées de fleur d'oranger, environ 60 grammes de sucre; mettez, par cuillerées, six blancs d'œufs battus en neige, en les retournant avec une écumoire pour qu'ils cuisent bien de tous côtés; dressez-les sur le plat, hors du feu; faites lier le lait sur le feu avec les jaunes d'œufs délayés et versez sur les œufs la neige; servez froid.

LUNDI 25 MARS

Potage au pain.
Bœuf bouilli garni de choux.
Barbue à la parmesane.
Jambon rôti.
Épinards au jus.
Darioles à la duchesse.

Barbue à la parmesane. — Après avoir enlevé les chairs d'une barbue de desserte, mettez-les dans une béchamel épaisse et faites chauffer le tout; dressez sur un plat, en ayant soin que le dessus soit bien uni, saupoudrez d'abord avec de la mie de pain et ensuite avec du fromage de Parme bien râpé; mettez sous un four de campagne ce plat d'entrée pour lui faire prendre de la couleur, et servez chaudement.

Darioles à la duchesse. — Pour dix-huit darioles, mettez 32 grammes de farine bien mélangée avec un œuf entier; ajoutez six jaunes d'œufs, 125 grammes de sucre en poudre, six macarons écrasés, un peu de sel, puis encore un œuf entier; après avoir bien travaillé le tout, joignez-y 1 demi-litre de crème, de la fleur d'oranger pralinée, le zeste d'un cédrat confit, une cuillerée de raisins de Corinthe, une pincée d'angélique hachée et quelques merises confites; foncez les moules et mettez dans chacun d'eux un peu de beurre; puis versez dedans la crème et mettez au four; servez les darioles très-chaudes et glacées à blanc. Ce mets est délicieux.

MARDI 26 MARS

Potage printanier.
Anguille au soleil.
Blanquette de veau.
Canards sauvages rôtis.
Croûte aux champignons.
Compote de poires.

Potage printanier. — Ce potage exige de très-bon bouillon, lequel ne s'obtient que dans un pot de terre ayant servi plusieurs fois ou dans une marmite de cuivre bien étamée. Le gîte de cuisse de bœuf suffit pour faire d'excellent bouillon. Vous coupez la viande par morceaux, vous brisez les os et vous mouillez avec autant de litres d'eau froide qu'il y a de kilos de viande. Vous salez et placez sur le feu. Quand la viande a écumé, vous ajoutez carottes, navets, panais, bouquet de persil, feuille de laurier, clous de girofle, un oignon brûlé, un morceau de sucre. Après sept heures d'ébullition sans addition d'eau, le bouillon est parfait. Si vous tenez à avoir un potage *hors ligne*, vous mettez une poule dans la marmite en même temps que la viande, mais alors le morceau de sucre est inutile. Le bouillon préparé, vous coupez en filets des carottes, navets et poireaux que vous passez au beurre, sur un feu doux, en les remuant pour leur faire prendre un peu de couleur; vous mouillez avec du bouillon et vous faites cuire pendant une heure, puis vous ajoutez des pointes d'asperges, des petits pois et des haricots verts, le tout cuit à l'eau, et du bouillon en quantité suffisante; vous dégraissez et vous versez bouillant sur des croûtes à potage.

MERCREDI 27 MARS

Potage à la purée de pois.
Morue à la maître d'hôtel.
Côtelettes de mouton sauce tomates.
Pâté de bécassines.
Macédoine de légumes en salade.
Pets de nonne.

Morue à la maître d'hôtel. — Faites dessaler la morue en la laissant pendant vingt-quatre heures dans de l'eau de rivière que vous aurez eu soin de renouveler trois fois, au moins; puis vous la ratissez, la grattez et la mettez cuire dans de l'eau pure et froide. Après qu'elle sera cuite, faites-la égoutter; mettez dans une casserole un morceau de beurre en quantité relative à ce que vous aurez de morue; coupez ce beurre par morceaux; ajoutez gros poivre, muscade râpée, persil et ciboule hachés fin, et une pincée de farine; remuez bien l'assaisonnement et placez dessus la morue avec addition d'une cuillerée à dégraisser d'eau de morue. Mettez la casserole sur le feu; remuez sans cesse pour que le beurre ne tourne pas en huile, et lorsque la morue sera bien chaude et la sauce bien liée, dressez-la sur un plat, et ajoutez-y le jus d'un citron au moment de servir.

Côtelettes de mouton sauce tomates.—Les côtelettes étant bien parées, trempez-les dans du beurre tiède; salez, poivrez et mettez-les sur le gril, en ayant soin de les retourner plusieurs fois; au bout de dix minutes de cuisson, dressez les côtelettes et servez-les sur une sauce tomates.

JEUDI 28 MARS

Consommé à la chiffonnade de cerfeuil.
Petites limandes frites sauce Colbert.
Foie de veau à l'italienne.
Quartier d'agneau farci rôti.
Salsifis frits.
Gâteau aux amandes.

Foie de veau à l'italienne. — Vous coupez le foie en tranches de peu d'épaisseur ; vous mettez dans une casserole de l'huile fine, du lard fondu, du vin blanc, et vous faites un lit avec du persil, des ciboules, des champignons hachés avec addition de sel et gros poivre ; vous mettez par-dessus une couche de tranches de foie, puis encore une couche comme la première, et ainsi de même jusqu'à la fin ; vous couvrez le tout de bardes de lard et vous faites cuire à feu doux. Vous servez soit avec une sauce italienne, soit avec le jus de cuisson réduit et dégraissé.

Quartier d'agneau farci. — Désossez-le du côté du manche, en observant de ne pas déchirer la peau ; étendez-le sur un plat, et faites un composé de graisse blanche coupée en dés, trois ou quatre saucisses, un verre de crème douce et fines herbes hachées : le tout lié avec des jaunes d'œufs et bien mélangé ; farcissez-en tout l'intérieur du quartier d'agneau ; cousez l'ouverture et mettez-le à la broche, enveloppé d'une bonne crépine ; vous servez avec une sauce au poulet ou aux morilles et fonds d'artichauts.

VENDREDI 29 MARS

Potage aux choux verts.
Alose au court-bouillon.
Vol-au-vent de quenelles de poisson.
Carpes frites.
Asperges en branches.
Gâteau de riz.

Alose au court-bouillon. — Videz l'alose par les ouïes, ficelez la tête, et faites-la cuire dans un court-bouillon. La cuisson achevée, égouttez-la, dressez-la sur une serviette qui couvre le plat, avec une garniture de persil. Servez avec une sauce blanche à part ou un huilier. L'illustre Beauvilliers, après avoir passé le court-bouillon au tamis de soie, s'en servait pour mouiller un quarteron de beurre manié avec une pincée de farine. Quand cette sauce était cuite et de bon goût, il y ajoutait un beurre d'anchois, et la mettait dans une saucière à côté de l'alose.

Gâteau de riz. — Faites blanchir 250 grammes de riz bien épluché et lavé, et faites-le crever dans un peu de lait bouilli, avec un zeste de citron; après l'avoir laissé refroidir, ajoutez-y un peu de sel fin, 125 grammes de sucre, quatre œufs entiers et quatre sans les blancs, que vous mettez à part. Cela fait, beurrez une casserole, saupoudrez-la de mie de pain; fouettez les blancs d'œufs et mêlez-les peu à peu avec le riz; versez le tout dans une casserole; faites cuire au four pendant une bonne demi-heure. La cuisson faite, dressez le gâteau et servez.

SAMEDI 30 MARS

Garbures gratinées.
Raie au beurre noir.
Tendrons de veau aux pointes d'asperges.
Pâté de canards.
Céleri-rave au jus.
Tartelettes de poires.

Garbures gratinées. — Foncez une casserole avec des bandes de lard sur lesquelles vous placez les choux avec des morceaux de petit lard, vous ajoutez carottes, oignons, bouquet garni, mouillant le tout avec du bouillon, et vous faites cuire à petit feu. Les choux étant bien cuits, faites mitonner du pain avec du bouillon comme pour une panade, et après avoir saupoudré d'un mélange d'égales parties de parmesan et de gruyère râpés une terrine ou soupière pouvant aller au feu, placez-y un lit de chou poudré de fromage, puis un lit de pain mitonné également poudré de fromage, et formez des couches successives jusqu'à ce que la soupière soit pleine, en ayant soin de terminer par une couche de chou plus fortement saupoudrée que les autres. La terrine ainsi remplie jusqu'aux bords, faites-la gratiner doucement, soit au four, soit au four de campagne, ou, à défaut de l'un et de l'autre, simplement sur un fourneau avec feu dessus et dessous; servez brûlant. On doit, en même temps que les garbures, servir à part de bon bouillon chaud pour les personnes qui n'aiment point le potage épais.

DIMANCHE 31 MARS

Potage printanier aux croûtes gratinées.
Rougets sauce aux huîtres.
Aloyau au vin de Madère.
Pâté de foies gras.
Petits pois nouveaux au beurre.
Tartelettes de fraises.

Aloyau au vin de Madère. — Il faut d'abord le faire cuire à la broche, et dans le jus qu'il aura perdu en cuisant, vous verserez deux grands verres de vin de Madère, avec addition d'une pincée de mignonnette et, si vous en avez, de deux bulbes de rocambole pilées. Avant tout, vous aurez eu le soin de passer et de dégraisser le jus.

Rougets sauce aux huîtres. — Écaillez et videz les rougets; coupez-en les arêtes; bridez la tête des rougets, rangez-les dans un sautoir ou dans une casserole longue munie d'un faux fond, en les mouillant grandement d'un court-bouillon fait de la manière suivante : deux oignons et une carotte émincée, du persil en branches, du sel, 1 litre et demi d'eau et quelques filets de vinaigre, le tout bouilli doucement pendant vingt minutes, puis passé au tamis et refroidi. Vous placez les rougets sur un feu ardent, vous faites partir et vous maintenez un léger frémissement au coin du fourneau pendant quelques minutes. Au moment de servir, égouttez les rougets, détachez-en l'assaisonnement, débridez-les et dressez-les sur le plat, en les entourant d'huîtres et les masquant avec la sauce.

LUNDI 1er AVRIL

Potage printanier.
Tanches sur le gril.
Langue de bœuf au parmesan.
Canard sauvage rôti.
Purée de lentilles.
Meringues à la crème.

Tanches sur le gril. — Limonez trois ou quatre tanches vivantes en les plongeant dans de l'eau bouillante, où vous les laissez un instant; écaillez-les, en commençant par la tête et en prenant garde d'offenser la peau; videz-les; mettez-les dans une marinade d'huile, persil, ciboules, échalotes hachés, thym, laurier, sel et poivre; enveloppez-les de deux feuilles de papier sur lequel vous aurez étendu la marinade, faites-les griller; ôtez le papier avant de les dresser, et servez dessus une sauce piquante ou une sauce aux câpres.

Langue de bœuf au parmesan. — Après avoir fait dégorger et blanchir une langue de bœuf, faites-la cuire dans du bouillon bien assaisonné; ôtez-en la peau, coupez-la par tranches et mettez-la ensuite dans une casserole, avec un verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis, deux de réduction; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce; mettez la moitié de cette sauce dans un plat, râpez dessus du parmesan, étendez-y les tranches, mettez par-dessus le reste de la sauce, couvrez de parmesan râpé, et faites glacer au four ou sur un couvercle de tourtière.

MARDI 2 AVRIL

Potage au pain.
Bœuf garni de légumes.
Marinade de volaille.
Brochet au bleu.
Macaroni à la ménagère.
Pommes au riz.

Macaroni à la ménagère. — Faites cuire dans de l'eau bouillante 500 grammes de macaroni avec addition d'un morceau de beurre, un peu de sel et un oignon piqué de girofle ; faites ensuite égoutter le macaroni, et mettez-le dans une casserole avec un peu de beurre et 125 grammes de gruyère râpé, autant de parmesan, un peu de muscade, de gros poivre, quelques cuillerées de crème ; faites sauter le tout, et dès que le macaroni filera servez.

Pommes au riz. — Faites cuire dans un sirop de sucre, après les avoir pelées, vidées et tournées, de belles pommes de reinette. Faites cuire dans du lait de beau riz, en y ajoutant un peu de sel, du sucre et du zeste de citron vert. Le riz bien crevé et un peu compacte, ôtez le zeste de citron, versez le riz sur un plat ; placez les pommes sur le riz, et mettez le tout au four pour faire prendre couleur.

Compote de groseilles.—Égrenez vos groseilles ; lavez-les ; égouttez-les ; mettez-les dans une terrine et versez dessus du sirop bouillant à 28 degrés. Cette compote est rafraîchissante, mais un peu trop acide pour certains estomacs débilités, froids ou paresseux.

MERCREDI 3 AVRIL

Potage au tapioca.
Filets de soles au gratin.
Côtelettes de mouton jardinières.
Poulet rôti au cresson.
Choux de Bruxelles au beurre.
Beignets de fruits à l'eau-de-vie.

Filets de soles au gratin. — Videz et nettoyez les soles, fendez-les par le dos; levez-en les chairs en quatre filets; ôtez-en la peau; sur chaque filet étendez une farce cuite, et le roulez. Étendez au fond d'un plat de cette même farce sur 5 ou 6 millimètres d'épaisseur : placez-y les filets en forme de couronne, garnissez de cette farce les vides qui se trouvent entre eux; mettez un morceau de mie de pain dans le vide qui est au milieu de la couronne; panez les filets de mie de pain, faites-les cuire d'une belle couleur au four ou sous un four de campagne.

Beignets de fruits à l'eau-de-vie. — Vous séparez en deux des abricots, après les avoir égouttés; mouillez légèrement des morceaux de pain à chanter de la largeur des fruits, et masquez-en ces fruits dessus et dessous; trempez-les ensuite dans la pâte ci-dessus; faites-les frire de belle couleur et saupoudrez-les de sucre fin; glacez-les, si vous voulez, avec la pelle rouge. On peut faire cette sorte de beignets avec tous autres fruits à l'eau-de-vie, tels que pêches, prunes, poires, cerises, verjus, etc.

JEUDI 4 AVRIL

Potage riz purée de pois..
Turbot au gratin.
Bœuf à la mode.
Poulets rôtis.
Artichauts lyonnaise.
Gâteaux fourrés aux confitures.

Turbot au gratin. — Le turbot étant cuit au court-bouillon et refroidi, enlevez-en les chairs et mettez-les dans une béchamel maigre, faites chauffer et dressez sur un plat qui aille au feu ; saupoudrez de mie de pain et de parmesan râpé ; versez dessus du beurre fondu ; mettez le plat sur un feu modéré avec un four de campagne par-dessus, et quand le poisson est de belle couleur, servez.

Gâteaux fourrés aux confitures. — Prenez de la pâte à feuilletage et formez-en deux gâteaux de grandeur égale et de 6 à 8 millimètres d'épaisseur chacun ; mettez sur l'un des deux des confitures jusqu'à un doigt du bord et humectez avec un peu d'eau la portion du bord restée sans confitures ; posez le second gâteau sur le premier, collez-les bien l'un contre l'autre, façonnez un peu, dorez avec de l'œuf battu et faites cuire au four ; quand le gâteau est cuit, couvrez-le de sucre fin et glacez-le à la pelle rouge, ou bien encore jetez dessus de la petite nonpareille, après l'avoir légèrement enduit d'une légère quantité de beurre à peine chauffé.

VENDREDI 5 AVRIL

Garbure.
Matelote d'anguille et de carpe.
OEufs brouillés aux pointes d'asperges.
Pâté de saumon.
Morilles à l'andalouse.
Kluskis au fromage à la crème.

Morilles à l'andalouse. — Les morilles ayant été blanchies, ayez du jambon de Bayonne ou de Malaga, coupez ce jambon en dés, auxquels vous ferez prendre couleur dans un verre de bonne huile ; joignez-y les morilles pour qu'elles se colorent aussi ; mouillez avec un verre de vin de Xérès et quelques cuillerées de vin de Malaga, ajoutez sel, mignonnette, muscade, piment rouge et doux, persil haché ; au bout de trois quarts d'heure, la cuisson étant complète, finissez avec un petit morceau de bonne glace et le jus de la moitié d'un citron.

Kluskis au fromage à la crème. — Prenez 250 grammes de bon beurre ; ajoutez six œufs, six cuillerées de fromage à la crème, sucre, muscade, sel, mie de pain, crème, quantité suffisante, mêlez le tout et formez-en une pâte ; frottez vos mains dans de la farine, formez des boulettes sphériques ; jetez-les dans l'eau de sel bouillante, faites égoutter, dorez au beurre roussi et servez.

SAMEDI 6 AVRIL

Potage aux œufs pochés.
Truite sauce au beurre d'anchois.
Côte de bœuf braisée aux petites carottes.
Poularde rôtie.
Choux-fleurs sauce hollandaise.
Blanc-manger au café.

Sauce au beurre d'anchois. — Vous lavez bien les anchois, après en avoir ôté l'arête et les écailles; vous les essuyez, les hachez et les pilez dans un mortier; quand ils sont réduits en pâte, vous les amalgamez avec un poids double de bon beurre frais. Pour faire une sauce avec ce beurre, il faut en mettre dans l'espagnole bien finie et tenue tiède, et le remuer dans la casserole pour que le mélange soit bien fait.

La truite cuite au court-bouillon est servie avec cette sauce à part.

Blanc-manger au café. — Torréfiez 64 grammes de café moka, et après l'avoir moulu, versez-le dans un verre d'eau bouillante; laissez faire l'infusion, et quand le marc est déposé, tirez à clair. Vous ajoutez 192 grammes de sucre et 16 grammes de colle clarifiée; ensuite pilez 500 grammes d'amandes que vous délayez avec trois verres d'eau filtrée. Après en avoir exprimé le lait d'amandes, vous le séparez en deux parties ; dans l'une vous versez le café et la colle, et dans l'autre vous mettez 16 grammes de colle et 192 grammes de sucre fondu dans un verre d'eau tiède. On garnit le moule comme il est d'usage.

DIMANCHE 7 AVRIL

Potage Faubonne.
Brochet sauce verte.
Selle d'agneau garnie de rissoles.
Vanneaux bardés.
Carottes glacées.
Tartelettes aux cerises.

Sauce verte. — Mettez une tranche de jambon et de veau dans une casserole; mouillez de vin de Champagne et de bouillon. Pilez dans un mortier une fourniture de fines herbes, du persil en branches. Passez le tout à l'étamine pour exprimer le vert; liez la sauce avec quatre jaunes d'œufs; passez-la au clair, ajoutez un peu de jus de citron. On fait le vert d'épinards en exprimant fortement dans un torchon blanc le jus d'une poignée d'épinards lavés et pilés; on le met ensuite sur le bord d'un fourneau, dans une petite casserole, et on le fait égoutter à travers un tamis de soie.

Le brochet est cuit au court-bouillon ou à l'eau de sel; il est servi sur une serviette entouré de persil et accompagné de la sauce.

Carottes glacées. — On prend des carottes rouges, nouvelles, que l'on tourne en poires; on les fait blanchir pendant quelques minutes; on les égoutte sans les rafraîchir et on les saute dans du beurre fin avec addition de sucre en poudre, de bon consommé; lorsqu'elles sont suffisamment cuites, on augmente le feu pour que l'évaporation se fasse rapidement; lorsque les carottes tombent en glace, on ajoute un peu de glace de légumes et on sert.

LUNDI 8 AVRIL

Potage d'oseille à la bonne femme.
Maquereaux maître d'hôtel.
Bifteck garni de pommes de terre.
Canetons rôtis.
Morilles à l'italienne.
Gâteau d'amandes.

Bifteck. — Prenez le milieu d'un filet d'aloyau, bien gras et bien épluché, coupez-le par tranches de 6 centimètres d'épaisseur environ, aplatissez ces tranches jusqu'à ce qu'elles n'aient plus que 2 centimètres; mettez-les sur le gril avec bon feu; retournez-les plusieurs fois pendant qu'elles cuisent, et, au bout de trois ou quatre minutes, retirez-les, dressez-les sur un plat légèrement chauffé, avec gros comme une noix de bon beurre pour chaque bifteck, et garnissez-les de pommes de terre sautées au beurre. Cet accommodement est préférable à toutes les autres manières de manger ce mets succulent; cependant on peut servir les biftecks à la maître d'hôtel, au beurre d'anchois, sautés au madère, à la choucroute, aux cornichons, aux olives et au cresson vinaigré.

Morilles à l'italienne. — Après avoir fait blanchir les morilles, sautez-les dans du beurre avec persil et truffes hachés, sel, poivre muscade; mouillez avec un verre de vin de Madère, faites cuire pendant une demi-heure à petit feu; puis, les morilles étant suffisamment cuites et de belle couleur, terminez avec quelques cuillerées de bon velouté, le jus de la moitié d'un citron, gros comme une noix de glace de volaille, deux douzaines et demie de petits croûtons taillés en rond; passez au beurre et servez.

MARDI 9 AVRIL

Potage de riz au gras.
Raie à la Sainte-Menehould.
Ragoût de veau à la bourgeoise.
Rougets de rivière bardés.
Salsifis frits.
Tarte aux fraises.

Raie à la Sainte-Menehould. — Faites cuire à petit feu une ou deux ailes de raie dans la cuisson suivante : mettez dans une casserole du lait, du beurre manié de farine, des racines de persil, un bouquet garni de tranches d'oignon, une gousse d'ail, et une bonne pincée des quatre épices; vous remuez toujours jusqu'à ce que cette préparation soit entrée en ébullition, après quoi vous y mettez la raie. Retirez le poisson; égouttez-le; trempez-le dans du beurre tiède; panez-le; recommencez une seconde fois cette opération et de la même manière; puis mettez-le à feu doux sur un gril, et servez-le sur une sauce Robert ou une rémolade aux câpres.

Ragoût de veau à la bourgeoise. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre et de la farine; remuez bien et faites roussir si vous voulez faire un ragoût au brun; si c'est un ragoût au blanc et que vous deviez lier avec des jaunes d'œufs, ne laissez pas le roux se colorer. Dans le roux, mettez la viande; retournez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme; mouillez avec de l'eau chaude; ajoutez sel, poivre, thym et laurier; laissez bouillir pendant une heure, et joignez à ce ragoût des oignons, des champignons, des morilles, de petites carottes tournées, des pois, etc.

MERCREDI 10 AVRIL

Potage aux quenelles de volaille.
Pièce de bœuf sauce Robert.
Ris de veau frits.
Poularde rôtie.
Asperges en branches.
Gâteau de riz.

Potage aux quenelles de volaille. — Faites de la farce à quenelles de volaille ; moulez ces quenelles dans une cuillère à café, et finissez la composition de la même manière que celle des quenelles ordinaires.

Ris de veau frits. — Après les avoir parés et blanchis, mettez-les dans une marinade tiède dans laquelle vous ferez entrer du bouillon, du beurre tiède, des fines herbes, ciboules et échalotes hachées, du jus de citron, du sel et du poivre ; faites-les ensuite égoutter ; trempez-les dans une pâte à friture ; faites-les frire de belle couleur et servez-les avec une garniture de persil également frit.

Gâteau de riz. — Faites crever dans de l'eau d'abord et du lait ensuite 125 grammes de beau riz ; quand il est bien cuit et bien épais, laissez-le refroidir ; faites une pâte avec 1 litre de farine, du sel, quatre œufs, 250 grammes de beurre et le riz ; pétrissez le tout et formez-en un gâteau que vous dorez avec de l'œuf battu, et mettez-le cuire au four pendant une heure ou sous un couvercle de tourtière, après avoir eu le soin de mettre au-dessous du gâteau un rond de papier beurré.

JEUDI 11 AVRIL

Potage printanier aux œufs pochés.
Quartier de pré-salé bretonne.
Ailerons de dinde à la chicorée.
Pâté de saumon.
Salade de légumes.
Baba au rhum.

Pâté de saumon. — Faites une farce avec brochet, congre, ou merlan; prenez 500 grammes de chair de poisson, 3 hectos de beurre fin, 100 grammes de panade très-ferme : pilez et passez la chair du poisson; après l'avoir passée, mettez dans le mortier le beurre, la panade assaisonnée de sel et poivre; pilez le tout pour en faire un corps lisse, ajoutez la chair du poisson pilée en ajoutant un œuf entier et trois jaunes : mêlez l'un après l'autre, faites un essai de cette farce, et faites pocher pour voir si elle est d'un bon corps et d'un bon sel. Prenez alors un kilo de saumon que vous coupez en morceaux de deux doigts d'épaisseur; retirez l'arête et la peau; prenez un moule à timbale d'entrée avec de la pâtée à 4 kilos, c'est-à-dire 4 hectos de beurre pour 500 grammes de farine; lorsque le moule est foncé, mettre dans le fond l'épaisseur d'un doigt de farce, un lit de saumon, et ainsi de suite pour remplir le moule à deux doigts du bord. On le recouvre alors avec une abaisse de pâte dont il faut mouiller légèrement le bord. Pour le bien souder, on pince le bord et l'on met un faux couvercle en feuilletage, au milieu duquel est un trou de la grandeur d'une pièce de 1 franc. Il suffit d'une heure et demie de cuisson.

VENDREDI 12 AVRIL

Potage aux poireaux.
Rougets barbets sauce tartare.
Morue au gratin.
Goujons frits.
Épinards nouveaux au sucre.
Tourte aux fraises.

Morue au gratin. — La morue étant cuite selon la règle, ôtez-en les arêtes et mettez-la en petits morceaux dans une casserole avec un bon morceau de beurre, une cuillerée moyenne de farine, sel, gros poivre, muscade râpée et trois quarts de verre de bonne crème ; posez la sauce ainsi assaisonnée sur le feu ; remuez sans cesse jusqu'à ce qu'elle ait jeté un bouillon ; versez cette sauce sur la morue et tâchez que le tout se mêle bien ensemble ; puis laissez refroidir.

Appliquez sur le rebord d'un plat un rond de mie de pain en croûtons : dressez sur ce plat la morue, de manière qu'elle fasse le dôme autant que possible ; unissez la surface de ce dôme et panez-la une première fois en ajoutant, si vous voulez, à la mie de pain un peu de parmesan ou autre fromage, laissez tomber sur ce premier lit du beurre fondu ; quand toute la surface est imbibée de beurre, panez une seconde fois et recommencez à arroser de beurre fondu ce nouveau lit de mie de pain ; posez le plat sur un feu doux ; couvrez-le avec un four de campagne pour faire prendre couleur à la préparation ; ôtez les croûtons qui sont alentour, ainsi que le beurre converti en huile ; remplacez les premiers croûtons par de nouveaux passés au beurre, et servez.

SAMEDI 13 AVRIL

Purée de pommes de terre, chiffonnade de cerfeuil.
Accolade d'anguilles à la broche.
Tourne-dos, sauce poivrade.
Quartier de devant d'agneau rôti.
Pommes de terre frites.
Charlotte russe.

Accolade d'anguilles à la broche. — Prenez deux fortes anguilles de grosseur égale, coupez-en les têtes et les queues et ficelez-les dos à dos sur un attelet de fer, de manière que la tête de l'une soit accolée à la queue de l'autre. Mettez-les ensuite dans une poissonnière avec un demi-litre de vin d'Espagne et de bon jus de racines; faites-les cuire au four pendant une demi-heure; passez-les et mettez-les ensuite à la broche enveloppées d'un papier beurré. Au bout de vingt minutes, vous les retirez et les placez dans un plat ovale sur une sauce faite avec du jus des quatre racines réduit à l'état de glace, un verre de vin de Xérès, de Madère ou de Pacaret; ajoutez poivre blanc, fleur de muscade, et servez chaud.

Quartier de devant d'agneau à la broche. — Bardez de lard un quartier d'agneau, du défaut de l'épaule à l'extrémité de la poitrine; passez un grand attelet entre les côtes et l'épaule; attachez-en les deux bouts sur la broche; enveloppez le quartier de papier beurré et faites cuire. Pour dresser, levez légèrement l'épaule du côté de la poitrine; cachez dessous une maître d'hôtel crue et servez avec un jus clair.

DIMANCHE 14 AVRIL

Potage au macaroni.
Soles à la parisienne.
Pigeons aux petits pois.
Filet de bœuf rôti, sauce madère.
Asperges au beurre.
Omelette soufflée.

Soles à la parisienne. — Après avoir été vidées, nettoyées et débarrassées de la tête et de la queue, les soles se posent dans une casserole à sauter; vous semez dessus persil et ciboule hachés menu, sel, poivre, muscade; vous versez sur le tout du beurre tiède en suffisante quantité et vous mettez à cuire sur un feu assez ardent. Il est nécessaire de remuer et de retourner les soles pour qu'elles ne s'attachent pas. Quand elles sont cuites, vous les dressez sur un plat, et les masquez avec une sauce réduite faite d'un roux, persil, échalotes, champignons hachés, vin blanc et bouillon.

Filet de bœuf rôti, sauce madère. — Parez un filet de bœuf, piquez-le, marinez-le avec huile, oignons en rouelles, persil en branche, sel et poivre; faites rôtir, entouré de papier beurré, et retirez le papier cinq minutes avant de servir; cinquante minutes suffisent pour cuire un filet de 2 kilos et demi. La sauce se sert à part. Pour la préparer, faites bouillir 2 décilitres de vin de Madère avec 1 hecto de glace de viande et de gros poivre, jusqu'à réduction d'un quart; faites ensuite un roux avec 40 grammes de beurre et 30 grammes de farine; mouillez de bouillon et de madère, faites réduire dix minutes, écumez, passez et servez.

LUNDI 15 AVRIL

Potage au vermicelle maigre.
Morue frite.
Épaule d'agneau glacée.
Canard rôti.
Petits pois à la française.
Meringues à la crème.

Morue frite. — Faites cuire une morue, hachez-en des feuillets, pas trop menu, et préparez-les comme pour une sauce à la Béchamel, un peu courte. Laissez-la refroidir dans cette sauce; formez-en de petits tas; panez-les; trempez-les dans de l'œuf battu, et panez-les une seconde fois; faites-les frire de belle couleur, et servez avec du persil frit.

Épaule d'agneau glacée. — Il faut la désosser et la piquer par-dessus, la remplir d'une farce fine, en coudre les bords d'ouverture et lui donner la forme que l'on veut. Faites-la cuire dans une petite marmite avec un peu de bouillon, et lorsqu'elle sera à point, vous la servirez dans son jus ou avec telle sauce que vous aurez. On peut aussi la cuire en fricandeau, et la glacer avec le fond de la braisière.

Sauce poivrade. — Mettez dans une casserole une pincée de persil en feuilles, de la ciboule, thym et laurier, poivre fin, un verre de vinaigre et un peu de beurre; faites réduire le tout, et quand il ne reste que très-peu de cet assaisonnement; ajoutez de l'espagnole, ou faites un roux, mouillez de bouillon; faites réduire et passez à l'étamine.

MARDI 16 AVRIL

Potage au pain.
Bœuf bouilli.
Vol-au-vent de quenelles.
Poulet rôti.
Épinards au jus.
Gâteau de plomb.

Gâteau de plomb. — Faites une *fontaine* avec 125 grammes de farine passée; mettez-y 32 grammes de sel, 64 grammes de sucre, 750 grammes de beurre, douze œufs; détrempez la pâte; fraisez-la trois fois; si elle était trop ferme, il faudrait la mouiller avec un peu de lait; laissez reposer la pâte une demi-heure; ajoutez-y 250 grammes de bon beurre, abattez-la quatre fois; formez le gâteau très-épais; coupez les bords en losange; dorez-le, mettez-le sur un plafond, rayez-le, piquez-le et faites-le cuire au four pendant une heure et demie.

Roux blond. — Faites fondre 1 demi-kilo de beurre (plus ou moins) dans une casserole; délayez dedans de belle farine de froment en quantité suffisante pour obtenir le roux de l'épaisseur d'une bouillie mate; tournez le roux sur le feu; quand il commence à se colorer un peu, couvrez le feu de cendre et laissez le roux aller jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur blonde, et retirez-le, pour l'employer au besoin.

Roux blanc. — Procédez comme pour le roux blond; seulement ne laissez nullement prendre de couleur au roux blanc, qui sert à lier le velouté et autres sauces non colorées.

MERCREDI 17 AVRIL

Potage paysanne.
Anguille aux montants de laitue romaine.
Oreilles de porc à la lyonnaise.
Rosbif rôti.
Haricots verts à la poulette.
Flan de poires.

Oreilles de porc à la lyonnaise. — Faites braiser des oreilles de porc, coupez-les par filets, mettez-les dans une sauce faite avec des oignons émincés et passés au beurre; ajoutez de la farine; mouillez avec du bouillon; faites réduire; puis, au moment de servir, mettez un jus de citron et dressez avec une garniture de croûtons frits.

Haricots verts à la poulette. — Choisissez des haricots petits et tendres, et, après les avoir épluchés, mettez-les dans de l'eau fraîche; puis jetez-les dans de l'eau salée bouillante et faites-les cuire à grand feu; leur cuisson terminée, plongez-les dans de l'eau froide; égouttez-les et les jetez dans une casserole avec un morceau de beurre. Coupez en petits dés un oignon que vous passerez à blanc dans le beurre, et lorsqu'il sera presque cuit, ajoutez une pincée de farine que vous ferez cuire un peu sans la laisser roussir; mouillez avec une cuillerée à pot de bouillon; mettez sel, gros poivre, persil et ciboules hachés; laissez cuire cette sauce, ajoutez-y les haricots; faites-leur jeter un bouillon, liez le tout avec des jaunes d'œufs et ajoutez du jus de citron. Il faut avoir soin que la sauce ne soit pas trop longue.

JEUDI 18 AVRIL

Potage au riz purée de pois.
Brochet au court-bouillon.
Éperlans frits.
Langouste sauce mayonnaise.
Pommes de terre sautées.
Confitures de cerises.

Court-bouillon. — C'est une préparation utile à tout moment en cuisine; on la conserve en ayant soin de l'augmenter constamment de vin blanc pour qu'elle reste en quantité convenable.

Vous remplissez la poissonnière de vin blanc ordinaire; ajoutez un verre de bonne eau-de-vie ou de vin de Madère, sel, poivre, muscade si vous l'aimez, clou de girofle, ail, carottes et oignons coupés en rouelle, panais, quelques navets, céleri, cerfeuil, persil, thym, laurier, menthe poivrée, sariette, lard gras ou beurre ou huile d'olive fine si c'est en maigre; placez la poissonnière sur un feu vif et clair; laissez le feu prendre au vin, le court-bouillon n'en sera que meilleur; laissez bouillir jusqu'à réduction d'un tiers environ.

Quand vous voulez faire cuire du poisson ou des écrevisses, ayez le soin de faire bouillir le court-bouillon et de le compléter, afin qu'il recouvre toujours ce que vous avez à faire cuire. Ce court-bouillon peut être simplifié en se servant de moitié eau et vinaigre au lieu de vin, et en supprimant quelques aromates.

VENDREDI 19 AVRIL

Potage à la purée de poireaux.
Brandade de morue.
Pommes de terre sauce matelote.
Saumon à l'huile.
Macaroni au gratin.
Épinards au sucre.

Brandade. — Ce ragoût provençal se fait avec de la morue, de l'huile et de l'ail.

Prenez un morceau de belle morue, faites-le tremper dans de l'eau pendant vingt-quatre heures pour le dessaler et le ramollir; mettez-le dans un plat sur le feu avec de l'eau, en ayant soin de le retirer dès que l'eau commence à bouillir; mettez du beurre, de l'huile, du persil, de l'ail dans une casserole, et faites fondre sur un feu doux. Pendant ce temps, vous épluchez la morue, que vous coupez en petits morceaux, vous la mettez dans la casserole, et de temps en temps vous ajoutez de l'huile, du beurre et du lait. Quand on veut l'épaissir, on remue très-longtemps la casserole sur le feu, et la morue se réduit en crème. Si on la veut verte, on pile des épinards que l'on substitue au persil.

La perfection de la brandade dépend surtout du mouvement imprimé pendant très-longtemps à la casserole, et qui seul opère l'extrême division de toutes les parties de ce poisson naturellement coriace, et la métamorphose en une espèce de crème. Une brandade imparfaite n'est plus qu'une béchamel.

SAMEDI 20 AVRIL

Potage purée de navets.
Morue au beurre noir.
Anguille au soleil.
Goujons frits.
Haricots verts à l'anglaise.
Pommes en croustade.

Morue au beurre noir. — Faites cuire la morue, mettez-la sur un plat, assaisonnez-la; versez dessus du beurre noir, et servez après avoir mis autour une couronne de persil frit.

Haricots verts à l'anglaise. — Après que les haricots seront cuits et bien égouttés, mettez un morceau de beurre sur le plat à servir, dressez les haricots, entourez-les d'un cordon de persil haché, chauffez le plat et servez promptement.

Pommes en croustade. — Faites avec de la pâte à flan une croustade de la grandeur que vous jugerez suffisante; remplissez-la de farine, dorez-la; faites-la cuire au four, puis videz-la; garnissez-la à moitié de marmelade de pommes; placez dessus d'autres pommes cuites entières, qu'elles y soient enfoncées à moitié; remplissez les trous faits aux pommes par l'emporte-pièce avec de la marmelade d'abricots; posez à l'extrémité une cerise confite; masquez le tout avec des lames de gelée de pommes de Rouen; vous aurez eu soin, auparavant, de glacer le bord et le tour de la croustade avec de la même marmelade d'abricots. Servez.

DIMANCHE 21 AVRIL

Potage croûte au pot.
Jambon à la broche aux épinards.
Poulets sautés marengo.
Anguille rôtie à la sauce verte.
Asperges en branches.
Pouding à la d'Orléans.

Quartier d'agneau rôti et pané. — Prenez un quartier d'agneau de devant, il est plus délicat que celui de derrière; piquez-le de petit lard du côté de la peau, semez beaucoup de mie de pain sur l'autre côté. Avant de l'embrocher, couvrez-le de papier beurré, de peur que le feu ne le saisisse. La cuisson presque achevée, vous le retirez du feu, vous ôtez le papier; vous mettez de nouveau de la mie de pain sur le côté où il n'y a pas de lard, avec sel et persil haché menu; vous exposez ensuite le quartier à un bon feu pour lui faire prendre couleur, et vous le servez avec un filet de verjus ou de vinaigre, ou un jus de citron.

Jambon à la broche. — Quand il est dessalé, vous le mettez dans une terrine avec des oignons, des carottes coupées en larges rondelles, branches de persil, feuilles de laurier, thym; vous mouillez de vin au choix, le vin blanc est préférable; vous laissez mariner au moins pendant vingt-quatre heures dans la terrine bien fermée avec un linge sous son couvercle; vous embrochez le jambon et vous l'arrosez avec sa marinade; quand il est cuit, vous le débrochez, vous le parez et le servez sur un lit d'épinards.

LUNDI 22 AVRIL

Potage au macaroni.
Poulet au gros sel.
Soles en turban.
Gigot rôti.
Haricots à la bretonne.
Gâteau à la crème.

Soles en turban. — Coupez un morceau de pain auquel vous donnerez la forme d'un bouchon; placez ce bouchon sur le milieu d'un plat pouvant supporter le feu, la surface la plus large en haut; entourez-le de bardes de lard, puis d'une espèce de talus fait avec une farce de poisson; placez sur ce talus des filets de soles dépouillés et parés : arrangez-les de manière qu'ils représentent un turban; placez sur le haut de petites truffes tournées de grosseur égale; versez sur le turban du beurre fondu, du jus de citron; couvrez-le de bardes de lard, puis de papier beurré et mettez cuire au four ou sous un four de campagne; quand tout est cuit, enlevez le papier, le lard, le bouchon de pain et versez dans la cavité formée une sauce aux tomates.

Gâteau à la crème. — Prenez un litre de belle farine, faites un trou dans le milieu et mettez dedans 25 centilitres de crème double et une pincée de sel; pétrissez et laissez reposer la pâte pendant une demi-heure; ajoutez-y ensuite 250 grammes de bon beurre; abattez cinq fois la pâte, comme pour la pâte à feuilletage; formez-en un ou plusieurs gâteaux; dorez-les à l'œuf et mettez-les au four.

MARDI 23 AVRIL

Potage au pain.
Culotte de bœuf garnie de croquettes.
Poulets à la d'Escars.
Éperlans frits.
Oseille en purée au gras.
Pommes meringuées.

Poulet à la d'Escars. — Ayez un poulet gras que vous viderez, flamberez et trousserez les pattes en dehors et dont vous ferez bien ressortir l'estomac; piquez-le avec des lardons moyens; foncez une casserole avec des bardes de lard, mettez dessus le poulet, ajoutez une tranche de jambon, une carotte coupée en rouelles, un oignon piqué de clous de girofle et un bouquet garni. Couvrez le poulet avec des bardes de lard; mouillez-le avec une cuillerée à pot de consommé et un verre de vin de Madère; faites cuire à feu modéré, mais ayez soin d'entretenir bon feu sur le couvercle de la casserole, afin que le lard se colore et se glace. Quand le poulet est cuit, dressez-le sur un plat après l'avoir égoutté et débridé; passez, dégraissez et faites réduire le fond de cuisson; ajoutez-y de l'espagnole ou du blond de veau réduit, et servez.

Oseille en purée au gras. — Mettez à sec, dans une casserole, après les avoir hachés, de l'oseille, de la laitue, de la poirée et un peu de cerfeuil; remuez jusqu'à ce que le tout soit fondu; mettez alors un morceau de bon beurre, et tournez toujours l'oseille; assaisonnez de sel, de poivre; liez avec de la crème et des jaunes d'œufs, et servez.

MERCREDI 24 AVRIL

Potage au tapioca.
Maquereaux à la maître d'hôtel.
Poularde au gros sel.
Foie de veau rôti.
Salade de légumes.
Gâteau feuilleté.

Foie de veau rôti. — On choisit un beau foie gras et blond; on le pique de gros lardons assaisonnés avec une pointe d'ail, des fines herbes et des épices; on l'enveloppe soit de panne de porc, soit de tetine de veau; on le fait rôtir à feu doux et on le sert sur son jus dégraissé dans lequel on ajoute du jus de bigarade ou du verjus.

On peut encore, après l'avoir fait rôtir à nu, le servir avec une sauce piquante dans laquelle on mettra des câpres ou des boutons de capucines.

Gâteau feuilleté. — Détrempez 500 grammes de farine avec de l'eau et un peu de sel, et faites-en une pâte molle; au bout d'une demi-heure de repos, étendez-la avec le rouleau et couvrez cette abaisse de beurre frais; pliez-la en double et pétrissez-la avec le rouleau; recommencez quatre ou cinq fois à replier la pâte sur elle-même; formez ensuite le gâteau; dorez-le et le faites cuire à feu vif.

Patates au beurre. — Après avoir fait cuire des patates à la vapeur et les avoir débarrassées de leur enveloppe, coupez-les en morceaux, et sautez-les dans une casserole avec un peu de sel et un bon morceau de beurre.

JEUDI 25 AVRIL

Croûte au pot.
Pièce de bœuf bouilli garni à la flamande.
Ailerons de dindon à la Sainte-Menehould.
Homard au court-bouillon.
Pommes de terre au gratin.
Brioches aux fruits.

Ailerons de dindon à la Sainte-Menehould. — Mettez huit ou dix ailerons dans une casserole, avec du bouillon et autant de vin blanc, un bouquet garni, sel, gros poivre, muscade râpée; faites bouillir jusqu'à ce que la sauce s'attache aux ailerons; saucez-les bien dans la casserole, faites-les refroidir, trempez-les ensuite dans l'huile fine et saupoudrez-les de mie de pain; arrosez-les d'un peu d'huile; faites-les griller; quand ils sont d'une belle couleur, servez-les en exprimant dessus du jus de citron.

Homard au court-bouillon. — Le homard se met à cuire dans un court-bouillon, où entrent du beurre frais, du persil, un piment rouge, deux ou trois poireaux, sel et vinaigre; on laisse cuire le homard pendant vingt-cinq minutes, puis refroidir dans le court-bouillon, en ayant soin toutefois que le vase ne soit pas de cuivre, et on le sert avec la sauce suivante : après en avoir enlevé l'intérieur du homard et détaché les chairs blanches, prenez-en la crème qui se trouve dans la grande coquille; ajoutez-y les œufs, s'il y en a, et remuez tout cela en y joignant une quantité suffisante d'huile verte, une cuillerée de bonne moutarde, une pincée de fines herbes, deux échalotes écrasées, de la mignonnette, dix à douze gouttes de soya de la Chine, un demi-verre d'anisette de Bordeaux et le jus de deux ou trois citrons.

VENDREDI 26 AVRIL

Julienne maigre.
Barbeau grillé.
OEufs à la tripe.
Brochet à l'huile.
Navets à la poulette.
Soufflé aux amandes (chaud).

Barbeau grillé. — Faites de légères incisions sur le dos du barbeau, enduisez-le de beurre et de sel fin, mettez-le sur le gril; puis servez-le avec une sauce aux anchois.

On peut manger le barbeau à la sauce verte assaisonnée de sel, poivre, anchois, pointe d'ail ou olives tournées.

Œufs à la tripe. — Passez au beurre, sans les faire roussir, des tranches d'oignon; quand ils sont fondus ajoutez de la farine, de la crème, sel, poivre, muscade râpée, le tout en quantité suffisante pour le nombre d'œufs; faites réduire, puis mettez les œufs, durs et coupés en tranches, que vous ferez seulement chauffer sans bouillir.

Navets à la poulette. — Tournez en poires une trentaine de navets; faites-les blanchir; mettez dans une casserole un morceau de beurre, une cuillerée de farine, faites un petit roux blanc, mouillez-le avec de bon bouillon; jetez dedans les navets, faites-les cuire à point. Quand la sauce est suffisamment réduite, ajoutez un peu de sucre en poudre, et, quand vous serez au moment de les servir, liez-les avec un peu d'excellent beurre et trois jaunes d'œufs.

SAMEDI 27 AVRIL

Potage de riz à la purée d'oseille.
Rougets barbets en caisse.
Tendrons de veau aux pointes d'asperges.
Accolade de lapereaux rôtis.
Pommes de terre nouvelles à la crème.
Cougloff à l'allemande.

Accolade de lapereaux rôtis. — Dépouillez et videz deux lapereaux, mais en laissant le foie ; passez-les sur de la braise allumée ; piquez-les de fin lard sur le dos et les cuisses ; mettez-leur dans le ventre, pour leur donner plus de fumet, quelques feuilles du prunier de Sainte-Lucie ou un bouquet de mélilot, et mettez-les à la broche en accolade.

Pommes de terre à la crème. — Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, ajoutez-y une cuillerée de farine, du persil et de la ciboule hachés, sel, poivre, muscade râpée ; quand tout sera bien mélangé, versez dans la casserole de bonne crème ; tournez jusqu'à ce qu'elle soit en ébullition ; alors coupez en tranches les pommes de terre cuites et pelées d'avance, jetez-les dans la sauce ; faites chauffer et servez.

Cougloff ou **Conglof à l'allemande.** — C'est le nom d'un gâteau d'origine allemande, et dans lequel il entre du beurre, des œufs, de la levûre, du lait chaud, de la farine, du sucre en poudre et un peu de sel. Ce gâteau se fait au moyen d'un moule beurré dans lequel on verse la pâte. Il est délicat, moelleux et d'un goût exquis.

DIMANCHE 28 AVRIL

Potage printanier.
Carpes à l'étuvée.
Poularde à l'estragon.
Filet d'aloyau rôti.
Oignons farcis.
Tarte aux fraises.

Filet d'aloyau rôti. — Parez et lardez un filet, faites-le mariner pendant douze heures dans l'huile avec sel, poivre, persil, laurier, tranches d'oignons; embrochez-le enveloppé d'un papier beurré; faites cuire à feu vif; un peu avant de le servir, enlevez le papier; puis servez le filet avec une sauce mise à part et faite avec le jus qu'il aura rendu en cuisant, une pointe de vinaigre ou de citron, échalotes, sel et poivre, ou simplement avec son jus.

Oignons farcis. — Ayez vingt ou trente gros oignons, épluchez-les, faites-les blanchir, puis rafraîchir et égoutter; creusez-les avec un vide-pomme et remplissez cette cavité avec de la farce à quenelles. Rangez-les les uns à côté des autres dans une casserole à sauter; couvrez-les de tranches de lard, saupoudrez d'un peu de sel et de sucre, et faites cuire à grand feu. Lorsque les oignons sont cuits, retirez-les et faites réduire suffisamment le mouillement.

Omelette au lard. — Coupez en dés 250 grammes de petit lard dessalé, mettez-les cuire dans la poêle avec un morceau de lard gras, ou du beurre; quand il est suffisamment cuit, ajoutez-y les œufs battus et assaisonnés; faites l'omelette, roulez-la, et servez sur une sauce piquante.

LUNDI 29 AVRIL

Potage aux nouilles.
Cabillaud à la hollandaise.
Poulets à la chevalière.
Gigot rôti.
Pointes d'asperges au jus.
Crème au café.

Poulets à la chevalière. — On découpe deux poulets avant de les faire cuire; des quatre premiers filets enlevés avec l'aile dont on a détaché le moignon, on en pique deux avec du lard; les deux autres sont garnis avec art de palais de bœuf découpé; les autres filets sont garnis de tranches minces de truffes. On pose au centre du plat les reins des poulets, puis les cuisses par-dessus; les quatre filets des ailes sont placés aux quatre côtés, les autres filets se placent en rond au-dessus, les intervalles sont garnis de crêtes de coqs, de champignons et de truffes entières. On couronne l'édifice par une écrevisse, une truffe et enfin une crête de coq.

Pointes d'asperges au jus. — Sautez des pointes d'asperges avec du lard fondu; joignez-y poivre blanc, muscade, sel; persil et cerfeuil hachés; faites cuire le tout à feu doux dans du consommé; ajoutez du jus de rôti et servez.

Gigot rôti. — Après avoir paré le gigot, vous le mettez en broche et au feu, où vous le laissez un quart d'heure par demi-kilo; vous ajoutez au jus de la lèchefrite un peu de bouillon; vous passez et servez ce jus dans une saucière préalablement lavée à l'eau chaude.

MARDI 30 AVRIL

Consommé à la semoule.
Truites à la hussarde.
Lapins à la vénitienne.
Poulet rôti.
Petits pois nouveaux à l'anglaise.
Omelette aux confitures.

Truites à la hussarde. — Dépouillez-les, remplissez-les de beurre assaisonné et manié de fines herbes; faites-les mariner, griller, et servez-les avec une sauce poivrade.

Lapins à la vénitienne. — Découpez les cuisses et les reins, séparez-en les épaules et les filets; piquez de moyens lardons les gros morceaux seulement, et faites cuire le tout dans une braisière avec quelques bardes de veau, un verre de vin blanc, un demi-verre d'huile et quatre gousses d'ail, sel et poivre; fermez la braisière et laissez-les cuire à petit feu; étant cuits, dressez-les sur le plat et les servez chauds dans leur propre jus.

Sauce aux câpres. — Mettez dans une casserole 100 grammes de beurre, 100 grammes de farine, 4 décilitres d'eau, sel, poivre, et tournez le tout sur le feu jusqu'au moment où paraît le premier bouillon; retirez alors du feu, ajoutez 250 grammes de beurre et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Versez dans la saucière où seront des câpres.

Cette sauce doit être faite au moment de servir et avoir la consistance d'une bouillie.

MERCREDI 1er MAI

Potage à la purée de pois verts.
Barbue aux fines herbes.
Poulets à la diable.
Cochon de lait rôti.
Carottes nouvelles à la sauce blanche.
Gâteau fourré.

Cochon de lait rôti. — C'est la manière la plus ordinaire, et peut-être aussi la meilleure, de produire le cochon de lait sur la table. Après l'avoir saigné, dépouillé et troussé, vous le frottez en dedans de beurre, fines herbes et poivre, oignons piqués de clous de girofle ; vous le faites dégorger à grande eau pendant vingt-quatre heures; vous l'égouttez ; vous le flambez vivement ; vous l'embrochez par derrière, en faisant sortir la broche par le boutoir ; vous lui mettez dans le ventre un paquet de sarriette, de sauge et d'estragon ; vous l'enduisez de bonne huile d'olive, ce qui rend la peau croquante ; vous le laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit devenu d'un beau jaune ; vous le servez en sortant de la broche avec une pomme d'api dans le groin ; vous l'accompagnez d'une sauce au sel, poivre blanc et jus d'orange.

On le farcit aussi quelquefois avec son foie haché avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, câpres fines, avelines de Nice, fines herbes, assaisonnés de poivre de la Jamaïque et de sel marin, le tout passé à la casserole ; lorsque le cochon de lait a tout cela dans le ventre, on le ficelle et on le fait cuire de belle couleur comme ci-dessus.

JEUDI 2 MAI

Potage Faubonne.
Perche grillée.
Lapin en gibelotte.
Pâté de bécassines.
Petits pois au jus.
Tartelettes aux fraises.

Lapin en gibelotte. — Coupez un lapin par morceaux et une anguille moyenne en tronçons; faites un roux, passez-y le lapin et l'anguille, avec addition de champignons et de petits oignons. Quand le tout est revenu, mouillez avec du vin blanc et une quantité double de bouillon; assaisonnez avec sel, poivre, thym, persil et ciboule, puis ôtez les tronçons d'anguille et les oignons; faites cuire le lapin à grand feu, et lorsque la sauce sera diminuée des deux tiers, remettez les tronçons et les oignons, et achevez de cuire à feu doux. Dégraissez le mouillement, s'il y a lieu. On peut, si l'on veut, ne pas mettre d'anguille dans cette gibelotte, et y ajouter des fonds d'artichauts, des croûtons, etc.

Omelette au naturel. — Cassez dans un vase des œufs bien frais, ajoutez sel, poivre, un peu d'eau, quelques petits morceaux de beurre, et battez le tout le plus longtemps possible. Mettez dans une poêle, sur un feu vif, un bon morceau de beurre, laissez-le fondre sans roussir; versez-y les œufs battus, agitez l'omelette pour qu'elle ne brûle pas; quand elle est presque cuite, introduisez dessous un petit morceau de beurre, roulez-la et servez-la bien chaude.

VENDREDI 3 MAI

Potage printanier maigre.
Barbue sauce crevettes.
OEufs aux huîtres.
Brochet à l'huile.
Macaroni à l'italienne.
Crème fouettée de fraises et de framboises.

Sauce crevettes. — Mélangez à du velouté du beurre de crevettes, un peu d'essence d'anchois, des queues de crevettes épluchées, et servez chaudement dans une saucière. Le beurre de crevettes se fait comme le beurre d'écrevisses.

Œufs aux huîtres. — Faites fondre en casserole 250 grammes de beurre frais avec persil, ciboules et morilles hachés menu, sel, poivre et muscade râpée ; faites durcir cinq ou six œufs et sortez de leurs écailles quatre douzaines d'huîtres. Faites revenir les huîtres en casserole ; lorsqu'elles auront pris goût, vous y couperez les œufs par tranches ; laissez mitonner le tout ensemble pendant un bon quart d'heure, et remplissez des coquilles. Saupoudrez de râpure de pain, et faites prendre couleur au four.

Crème fouettée de fraises et de framboises. — Fouettez 1 litre environ de crème double, enlevez la mousse à mesure qu'elle se produit et mettez-la sur un tamis. Passez, en les pressant bien, 1 demi-kilo de fraises et framboises épluchées avec soin, et joignez à ce jus le sucre en poudre nécessaire ; puis, au moment de servir, mêlez le jus et la crème et refouettez le tout ensemble.

SAMEDI 4 MAI

Potage paysanne.
Pièce de bœuf bouillie garnie de persil.
Poulets à la sauce tomate.
Quartier de pré-salé rôti.
Pommes de terres à la parisienne.
Meringues aux fraises.

Poulets à la sauce tomate. — Flambez, épluchez et videz deux poulets par la poche; supprimez les os de l'estomac; mettez dans une casserole beurre, sel, gros poivre, jus de citron; mêlez le tout, remplissez-en les poulets; coupez-leur le cou près des reins; bridez-les : cela fait, foncez une casserole de bardes de lard; appliquez des tranches de citron bien minces sur l'estomac des poulets; placez-les dans la casserole, couvrez-les de lard, faites-les cuire, feu dessous et dessous, pendant trois quarts d'heure. Au moment de servir, vous les égouttez sur un linge blanc, vous les débridez et les servez avec une sauce tomate.

Pommes de terre à la parisienne. — Mettez dans une casserole du beurre ou de la graisse et un ou plusieurs oignons coupés en très-petits morceaux; faites revenir l'oignon; mouillez avec de l'eau ou du bouillon; mettez vos pommes de terre avec sel, poivre et bouquet; faites cuire le tout et servez.

Choux de pâtisserie. — Cette pâtisserie se fait avec de la crème, du beurre, de la farine, du sel, du sucre en poudre et des œufs.

DIMANCHE 5 MAI

Potage pâtes d'Italie avec parmesan.
Filets de grondins en turban.
Ris de veau en fricandeau.
Filet de bœuf rôti.
Petits pois à l'anglaise.
Pommes au riz.

Ris de veau en fricandeau. — Ayez des ris de veau : après les avoir fait dégorger, blanchir et en avoir enlevé le cornet, piquez-les avec du lard fin et bien assaisonné, mettez-les cuire dans une bonne braise ; au bout de trois quarts d'heure retirez-les. Passez et faites réduire le fond de cuisson ; ajoutez-y un peu de sucre en poudre ; glacez dedans les ris du côté du lard et servez sur une purée d'oseille, de tomates, de marrons, de champignons, ou encore sur un ragoût de concombres, d'épinards, de chicorée, de truffes, etc.

Pommes au riz. — Videz, tournez, faites mijoter dans un sirop ou du sucre clarifié un certain nombre de belles pommes ; faites blanchir 125 grammes, plus ou moins, de riz ; faites-le cuire dans du lait en mouillant peu à peu, afin qu'il reste ferme ; mettez-y du sucre à proportion, fort peu de sel. La cuisson faite, étendez ce riz sur un plat ; arrangez les pommes par-dessus ; remplissez de riz les intervalles qui les séparent ; faites cuire au four et d'une belle couleur et servez chaudement.

LUNDI 6 MAI

Potage Condé.
Barbue sauce hollandaise.
Côtelettes de veau à la Singarat.
Canetons rôtis.
Concombres à la demi-glace.
Pouding à la d'Orléans.

Côtelettes de veau à la Singarat. — Après avoir paré les côtelettes, coupez en lardons de la langue à l'écarlate ; faites tiédir du lard râpé, sautez dans ce lard les lardons de langue ; assaisonnez de poivre fin et d'un peu de muscade râpée ; laissez refroidir les lardons et piquez-en les côtelettes d'outre en outre ; faites-les roidir dans du beurre que vous aurez mis dans une casserole ; retirez-les pour les parer de nouveau ; foncez cette casserole des parures de la langue, de bardes de lard et de quelques tranches de jambon ; ajoutez un peu de basilic ; posez sur le tout les côtelettes ; couvrez-les de bardes de lard, puis de quelques oignons et de quelques carottes coupées en tranches ; mouillez avec du consommé ; faites cuire à feu doux, dessus et dessous, pendant environ deux heures ; quand les côtelettes sont cuites, égouttez-les, glacez-les ; passez le mouillement au tamis de soie ; mettez dans une casserole quelques cuillerées à dégraisser de grande espagnole, la même quantité et un quart en plus du mouillement ; faites réduire à moitié ; dressez les côtelettes ainsi que la sauce réduite sur un plat, et servez.

MARDI 7 MAI

Consommé aux carottes nouvelles.
Raie à la noisette.
Oreilles de veau aux champignons.
Pintades rôties.
Pommes de terre nouvelles sautées.
Tourte à la frangipane.

Raie à la noisette. — Prenez deux ailes de raie, faites-les cuire à l'eau de sel; versez sur la raie une sauce au beurre dans laquelle vous aurez introduit du foie de raie blanchi et écrasé, une bonne cuillerée de vinaigre à l'estragon et une forte pincée de noix muscade pulvérisée.

Oreilles de veau aux champignons. — Après les avoir fait cuire au naturel, sautez dans le beurre des champignons; mouillez avec moitié consommé et moitié velouté, faites réduire et liez cette sauce au moyen de jaunes d'œufs. Disposez les oreilles de veau sur un plat et masquez avec la sauce.

Frangipane. — Cette préparation culinaire, qui, dit-on, tire son nom d'un prince italien, César Frangipani, se fait en délayant dans de la crème ou dans du lait une petite quantité de fécule de pommes de terre; vous y ajoutez des jaunes d'œufs et tel aromate que vous désirez, et vous faites cuire sur de la cendre chaude ou au bain-marie, en tournant toujours. C'est avec cette crème qu'on fait les tartes à la frangipane, les darioles, les tartelettes; elle sert encore à garnir ou foncer certaines pièces de pâtisserie.

MERCREDI 8 MAI

Potage à la Saint-Germain.
Turbot sauce Béchamel.
Lapereaux au chasseur.
Pâté de cochon de lait.
Morilles aux croûtons.
Crème au chocolat.

Lapereaux au chasseur. — Coupez deux lapereaux en morceaux, autant que possible égaux en grosseur; émincez 250 grammes de bon jambon; passez-le dans un plat à sauter, avec addition de deux oignons coupés en dés, une demi-gousse d'ail écrasée; puis ajoutez les morceaux, plus un bouquet garni, persil et ciboules hachés; faites cuire à feu vif pendant vingt minutes, et mettez du feu sur le couvercle; ajoutez deux cuillerées à dégraisser de financière réduite, deux maniveaux de champignons émincés, un verre de vin de Chablis, et servez en ayant soin que la sauce ne soit pas trop longue.

Morilles aux croûtons. — Sautez des morilles avec beurre, persil, ciboules; ajoutez une pincée de farine et mouillez avec du consommé; quand la sauce est réduite, ôtez le bouquet, liez avec des jaunes d'œufs et de la crème; ajoutez une pincée de sucre et servez sur une croûte ainsi préparée : prenez la croûte de dessus d'un pain mollet, beurrez-la en dedans et en dehors, faites-la dessécher sur des cendres rouges; placez sur le plat la partie bombée en dessous, versez dedans le ragoût de morilles, et servez.

JEUDI 9 MAI

Potage à la parisienne.
Selle de mouton braisée.
Marinade de tête de veau.
Saumon à l'huile.
Omelette aux pointes d'asperges.
Blanc-manger aux avelines.

Blanc-manger aux avelines. — Émondez 500 grammes d'amandes d'avelines, et, après les avoir lavées, vous en mettez la moitié tremper deux heures dans de l'eau fraîche; essuyez parfaitement l'autre moitié, que vous versez dans une poêle moyenne d'office, et la placez sur un feu modéré, en remuant continuellement les avelines avec une cuillère d'argent; aussitôt qu'elles sont colorées bien également d'un beau jaune clair, vous les ôtez du feu et les laissez refroidir; ensuite vous pilez ces amandes en y mettant de temps en temps une demi-cuillerée d'eau, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile; étant bien broyées, vous les ôtez du mortier pour les délayer dans un bol avec deux verres et demi d'eau filtrée; pressez-les à la serviette pour en exprimer le lait d'avelines, où vous mettrez 192 grammes de sucre; quand ce sucre est dissous, vous passez de nouveau le lait d'amandes à la serviette; après quoi vous y joignez 16 grammes de colle clarifiée. Vous préparez le reste des amandes de la même manière que les précédentes; vous les mouillez, sucrez et collez de même, ce qui vous donnera un blanc-manger très-blanc; l'autre partie sera légèrement colorée d'un jaune clair.

VENDREDI 10 MAI

Potage purée de navets.
Soles à la parisienne.
Vol-au-vent de quenelles de poisson.
Homard à la broche.
Asperges à la sauce blanche.
Talmouses à la Saint-Denis.

Soles à la parisienne. — Videz et nettoyez des soles, coupez-leur la tête et la queue, posez-les dans une casserole à sauter; semez dessus du persil et de la ciboule hachés, sel, poivre et muscade râpée; versez sur le tout du beurre tiède en quantité suffisante; faites-les cuire sur un feu assez ardent, remuez-les, retournez-les et veillez à ce qu'elles ne s'attachent pas; quand elles sont cuites, dressez-les sur un plat et masquez-les avec une sauce italienne.

Talmouses à la Saint-Denis. — Prenez une forte poignée de belle farine de froment passée au tamis, 250 grammes de fromage à la pie, 125 grammes de fromage de Brie bien nettoyé, et un peu de sel; pétrissez bien le tout et ajoutez 125 grammes de beurre que vous aurez fait fondre; maniez de nouveau avec des œufs; couchez la pâte; taillez les talmouses et faites-les cuire à four un peu vif Servez pour buisson ou pour entremets.

Beurre d'ail. — Pilez dans un mortier six gousses d'ail: passez-les au tamis de soie, puis remettez-les dans le mortier avec 64 grammes de beurre; pilez le tout ensemble jusqu'à ce que le mélange soit aussi parfait que possible.

SAMEDI 11 MAI

Potage à la julienne.
Saumon grillé.
Rosbif garni de rissoles.
Poulets rôtis.
Chicorée au jus.
Gelée au citron.

Saumon grillé. — Prenez soit une belle queue de saumon soit de belles tranches coupées transversalement; nettoyez-les bien; faites-les mariner avec de bonne huile, du sel fin, thym, laurier, ciboules, persil en branches; mettez ensuite le poisson sur le gril, et arrosez-le, pendant qu'il cuit, avec sa marinade. Quand la cuisson est parfaite, dressez sur un plat le poisson après en avoir enlevé la peau, et masquez-le avec une sauce blanche aux câpres ou aux boutons confits de capucines.

Gelée au citron. — Mettez 25 grammes de gélatine, 250 grammes de sucre, le jus de trois beaux citrons et le zeste de deux dans les deux tiers d'eau d'un moule à 12; faites fondre le tout sur le feu, passez au tamis de soie et laissez refroidir dans un grand saladier. Posez ensuite sur la glace et fouettez avec un fouet de buis. Lorsque la gelée a acquis l'épaisseur d'une bouillie bien liée, mettez-la dans le moule, que vous placez dans une terrine au fond de laquelle est de la glace; vous garnissez également de glace le tour du moule et son couvercle.

DIMANCHE 12 MAI

Potage au riz à la purée de pois.
Truite sauce genevoise.
Poitrine de mouton braisée.
Lapereaux rôtis.
Haricots panachés à la maître d'hôtel.
Meringues à la Chantilly.

Poitrine de mouton braisée. — La meilleure manière de la préparer, c'est dans une braisière, avec petits oignons, tranches de petit lard, sel, poivre, fines épices et un peu d'estragon : lorsqu'elle commence à suer, arrosez-la de deux verres de bouillon et laissez-la achever de cuire à petit feu. Servez-la dans sa propre sauce, ou bien accompagnée de telle autre que vous aurez. Il est bon que la garniture soit analogue au volume de la pièce.

Haricots panachés à la maître d'hotel. — Ayez moitié haricots verts et moitié haricots blancs nouveaux ; faites-les cuire dans de l'eau salée, égouttez-les, tenez-les chaudement ; faites tiédir un morceau de bon beurre manié de fines herbes et assaisonné de sel et de gros poivre, versez-le sur les haricots, sautez-les un moment, et servez bien chaud.

Œufs à la coque. — Après avoir fait bouillir de l'eau dans une casserole, mettez et laissez-y les œufs pendant trois minutes; ou bien, versez de l'eau bouillante sur les œufs, et servez-les dans cette eau.

LUNDI 13 MAI

Potage aux petits oignons blancs.
Filets de soles à la Orly, sauce tomates.
Tendrons de veau poulette.
Gigot rôti.
Purée de haricots.
Bavarois aux fruits.

Tendrons de veau à la poulette. — Coupez une poitrine de veau en petits carrés; faites blanchir ces morceaux, rafraîchissez et égouttez-les; sautez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et de la farine; mouillez et délayez avec l'eau qui a servi à blanchir les tendrons et que vous avez passée au tamis; assaisonnez d'un bouquet de persil et ciboules, thym, laurier, carottes, champignons, gros poivre. Quand les tendrons sont presque cuits, ajoutez de petits oignons blancs. Achevez de les faire cuire; dressez-les sur le plat; passez la sauce au tamis; ajoutez une liaison de jaunes d'œufs et un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Navets en purée. — Coupez les navets très-minces, faites-les blanchir, égouttez-les; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre; ajoutez sel et poivre, un peu de jus, et laissez mijoter doucement. Quand la cuisson est achevée; passez la purée et servez chaud. Si la purée est trop claire, on l'épaissit avec un peu de fécule de pommes de terre. Pour potage on détend la purée avec du consommé.

MARDI 14 MAI

Potage pâtes d'Italie.
Culotte de bœuf bouillie, sauce tomates.
Vives au gratin.
Canetons rôtis.
Petits pois à la française.
OEufs aux pistaches.

Vives au gratin.—Nettoyez et videz huit belles vives, ébarbez-les, en ayant soin de ne pas vous piquer aux épines qu'elles ont sur le dos, lesquelles sont venimeuses; beurrez, de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs, un plat ovale, assaisonnez de poivre et de sel et placez-y les vives. Hachez menu une cuillerée de champignons, même quantité d'échalotes et de persil, passez au beurre sur le feu, et ajoutez une cuillerée de farine, un verre de vin blanc avec bouillon ou eau, suivant que les vives doivent être au gras ou au maigre; faites cuire le tout vingt minutes en remuant avec une cuillère de bois pour que rien ne s'attache au fond de la casserole. Cette sauce, dite *italienne,* étant faite, versez-la sur les vives, que vous saupoudrez de chapelure de pain en semant çà et là des morceaux de beurre de la grosseur d'une noisette, et faites cuire au four ou avec feu dessus et dessous; vingt minutes suffisent à la cuisson.

Beurre d'anchois. — Pilez les chairs bien lavées de six anchois, et passez à travers un tamis de crin; mêlez cette pâte avec une égale quantité de beurre et servez-vous-en pour tout ce que vous voulez servir au beurre d'anchois.

MERCREDI 15 MAI

Brunoise aux croûtons.
Brochets sauce aux anchois.
Purée de lapereaux à la polonaise.
Quartier d'agneau rôti.
Asperges au beurre.
Tartelettes aux cerises.

Sauce aux anchois. — Mettez dans une casserole des anchois avec un bon verre de jus et 125 grammes de beurre roulé dans de la farine; remuez jusqu'à ce que ce mélange bouille. Vous pouvez ajouter un peu de jus de citron, du *catchup*, du vin rouge et de la marinade de noix. (*Cuisine anglaise.*)

Purée de lapereaux à la polonaise. — Après avoir fait rôtir deux ou trois lapereaux, vous séparez la chair des os, vous la hachez parfaitement, puis la pilez au mortier en ajoutant le quart de son volume de beurre fin : le tout se passe au tamis à quenelles (tamis de crin croisé double). Au moment de servir, vous chauffez et détendez cette purée avec de la sauce espagnole rehaussée d'un fumet de lapereaux : ce fumet s'obtient à l'aide des os et des débris. Cette purée ne doit pas bouillir ni chauffer au bain-marie; aussitôt qu'elle est prête, servez-la soit dans une croustade, soit dans une bordure de riz, et mettez dessus autant d'œufs mollets qu'il y a de convives.

JEUDI 16 MAI

Potage à l'oseille.
Sole farcie aux fines herbes.
Palais de bœuf à la lyonnaise.
Poularde rôtie.
Chicorée au velouté.
Soufflé glacé aux fraises.

Sole farcie aux fines herbes. — Fendez le dos de la sole, enlevez une bonne partie de l'arête sans détacher la chair; faites-la cuire à moitié avec un verre de vin blanc. Retirez-la, laissez-la refroidir; maniez un morceau de beurre fin avec persil, ciboules, champignons, échalotes, le tout haché menu, sel et gros poivre; farcissez la sole avec ce mélange, remettez-la sur le feu, ajoutez un peu de bouillon, faites mijoter, et servez à courte sauce avec un jus de citron.

Autre manière. — Remplissez le dos de la sole de fines herbes hachées passées dans le beurre et refroidies; étendez un peu de beurre dans le plat, placez-y la sole sur le dos, dorez-la de beurre fondu à l'aide d'un pinceau, saupoudrez-la d'un peu de sel fin et d'épices, panez-la, mouillez-la de vin blanc et de bouillon, et faites-la cuire au four.

Beurre de coco. — C'est une matière concrète et grasse qui se sépare spontanément du lait contenu dans le fruit du cocotier. Ce beurre doux et agréable sert à assaisonner les mets.

VENDREDI 17 MAI

Potage aux herbes.
Matelote à la marinière.
OEufs brouillés aux pointes d'asperges.
Pâté de saumon.
Marinade de fonds d'artichauts.
Flan de cerises.

Potage aux herbes. — Faites fondre dans une casserole un bon morceau de beurre sur un feu doux, et ayant préparé, lavé et essuyé des herbes, telles que laitues, pourpier, oseille, poirée, etc., faites-les revenir dans la casserole un bon quart d'heure. Les herbes étant cuites, dressez des croûtes et trempez-les de ce potage, en réservant le plus gros des fines herbes pour en garnir la superficie.

Pour faire ce potage au gras, les herbes étant revenues, placez-les dans une petite marmite en les arrosant de temps en temps avec d'excellent bouillon. Si vous désirez un potage plus nourrissant, vous découperez 1 demi-kilo de veau par petits morceaux dans la marmite aux herbes, et vous laisserez mitonner le tout deux ou trois heures à petit feu.

Omelettes et œufs brouillés aux pointes d'asperges. — Après avoir fait blanchir les asperges, coupez-les en petits morceaux et passez-les dans un roux avec sel, poivre, persil et ciboules hachés; ajoutez un peu de lait quand elles sont cuites et versez chaud dans les œufs préparés pour l'omelette que vous faites comme à l'ordinaire ou pour les manger brouillés.

SAMEDI 18 MAI

Potage purée Crécy.
Merlans grillés.
Épaule d'agneau glacée.
Canards rôtis.
Pois au jambon.
Croquenbouche.

Merlans grillés. — Après les avoir nettoyés, faites-leur des incisions des deux côtés, salez et poivrez, trempez-les dans de l'huile d'olive; lorsque vous êtes sur le point de les servir, mettez-les sur le gril et faites-les cuire à feu doux, en ayant soin de les retourner souvent; lorsqu'ils sont cuits, enlevez-les avec précaution, dressez-les sur un plat, et versez dessus soit une sauce blanche aux câpres ou aux capucines, soit une sauce aux tomates avec une garniture de citrons ou de cornichons coupés en rouelles.

Pois au lard ou au jambon. — Passez dans un roux léger du petit lard coupé en morceaux ou du jambon coupé en tranches carrées; quand le lard est bien revenu, mouillez avec du bouillon, jetez dedans les pois; ajoutez un bouquet de persil et de ciboules, sel et poivre, et faites cuire à feu modéré.

Croquenbouche. — Ce sont des pâtisseries croquantes, telles que les croquignoles, les gimblettes, les macarons, les nougats, les bouchées. Ces pâtisseries se montent sur toutes sortes de dessins, c'est-à-dire qu'on leur donne différentes formes gracieuses, et qu'elles servent à l'ornement d'un buffet de bal, ou bien encore à décorer un ambigu d'apparat.

DIMANCHE 19 MAI

Consommé au vermicelle.
Barbue sauce hollandaise.
Pigeons aux pointes d'asperges.
Gigot rôti.
Haricots verts sautés.
Pouding excellent.

Pigeons aux pointes d'asperges. — Procédez comme pour les pigeons aux petits pois : seulement, au lieu de pois, mettez des pointes d'asperges que vous aurez eu le soin de faire blanchir auparavant. Comme il faut moins de temps pour cuire les asperges que les pigeons, ne mettez les premières que quand les pigeons seront presque cuits.

Pouding excellent. — Prenez un demi-kilo de graisse de bœuf hachée bien fin, un demi-kilo de raisins de Corinthe, un demi-kilo de raisins de Malaga égrenés, huit jaunes d'œufs, quatre blancs d'œufs, la mie d'un petit pain râpée, un demi-kilo de farine, un demi-kilo de sucre, une demi-muscade râpée, une cuillerée de gingembre râpé, un peu de sel, le tiers d'un verre de rhum ou d'eau-de-vie, des tranches bien minces de cédrat, citron et orange confits, de l'écorce de citron râpée : battez d'abord les œufs, mêlez-les avec du lait, ajoutez progressivement la farine et les autres ingrédients ; s'il faut un peu plus de lait, ajoutez-le. Ce pouding demande cinq à six heures de cuisson. Sauce au beurre, madère ou rhum et sucre. (*Cuisine anglaise.*)

LUNDI 20 MAI

Potage purée de pois verts.
Maquereaux aux groseilles vertes.
Poulet Marengo.
Langue écarlate.
Salade de légumes.
Croquantes.

Maquereaux aux groseilles vertes. — Ayez des maquereaux et farcissez-les avec des groseilles à moitié mûres que vous aurez eu soin de bien éplucher et épepiner; ajoutez à cette farce un peu de chair d'anguille de mer ou de hareng frais, du beurre frais, des fines herbes, du sel et du poivre de Cayenne. Mettez-les à cuire dans de l'eau salée avec beurre, oignons et quelques tranches de racines; et lorsqu'ils sont cuits, faites-les égoutter et servez-les masqués par une sauce au beurre que vous préparerez de la manière suivante : ayez deux poignées de groseilles à maquereau à moitié mûres; après les avoir ouvertes en deux et en avoir retiré les pepins, faites-les blanchir dans de l'eau de sel; égouttez-les, jetez-les dans la sauce au beurre, dans laquelle vous ajouterez un peu de crème double et un peu de muscade râpée. Cette manière de manger les maquereaux est fort ancienne et ne manque pas d'agrément.

Croquantes. — On appelle ainsi des gâteaux aux amandes séchées au four; il y a des *croquantes montées;* ce sont celles qui sont formées de pièces rapportées, suivant des dessins de figures diverses et coloriées de différentes manières.

MARDI 21 MAI

Potage de riz à la paysanne.
Anguille à la tartare.
Bœuf à la mode.
Poulets rôtis.
Artichauts à la lyonnaise.
Soufflé à la vanille.

Anguille à la tartare. — Faites revenir à la casserole des carottes et des oignons coupés en dés, et accompagnez-les d'un bouquet bien garni; saupoudrez avec de la farine et mouillez le tout avec du vin blanc; quand il s'est écoulé une demi-heure, passez la sauce au tamis de soie et mettez-y l'anguille, préalablement dépouillée et roulée en spirale : lorsqu'elle est cuite, faites-la refroidir, puis tremper dans des œufs battus, et passez-la à la mie de pain; faites-la griller à feu doux et couvrez avec le four de campagne; dressez l'anguille sur un plat rond et servez avec du beurre d'anchois ou avec une rémolade.

Lamproie au suprême. — Coupez la lamproie par tronçons et faites-la revenir en casserole avec du beurre fondu, des morilles et quelques truffes en tranches fines. Lorsqu'elle aura pris goût et une belle couleur, mouillez-la avec du vin rouge, sel, poivre, un peu de sucre et quelques croûtons grillés; servez-la chaudement dans son jus.

MERCREDI 22 MAI

Potage au pain grillé.
Pièce de bœuf sauce Robert.
Ragoût de laitances.
Cuisse de veau rôtie.
Asperges en branches.
Condé.

Ragoût de laitances. — Après avoir nettoyé et fait dégorger des laitances, faites-les blanchir à l'eau vinaigrée et bouillante; égoutte-les; mettez dans une casserole une quantité suffisante de blond de veau, ajoutez-y les laitances, du bouillon et du vin blanc autant que du bouillon, un bouquet garni, muscade râpée, sel et gros poivre. Au bout d'un quart d'heure de cuisson, retirez les laitances, faites réduire la sauce que vous lierez ensuite avec du beurre manié de farine et que vous acidulerez avec du jus de citron.

Cuisse de veau rôtie. — Faites mariner pendant deux jours une cuisse de veau, avec du vin blanc, du poivre, du sel et des herbes aromatiques; ensuite piquez le gigot avec du lard moyen et faites-le rôtir; quand il est cuit, servez-le avec une sauce à la ravigote.

Beurre de homard. — On pile, avec du beurre fin, des œufs de homard, puis on passe au tamis de soie. Ce beurre doit avoir une belle couleur rouge.

JEUDI 23 MAI

Potage printanier.
Bar sauce aux câpres.
Poitrine de veau aux petits pois.
Dindonneau rôti.
Asperges à la Pompadour.
Tartelettes aux cerises.

Poitrine de veau aux petits pois. — Coupez la poitrine par morceaux, faites-la blanchir et revenir dans le beurre; ajoutez de la farine et remuez bien; mouillez avec du bouillon; ajoutez bouquet garni et poivre. Calculez le temps nécessaire à la cuisson des pois et opérez de manière qu'ils se trouvent à point en même temps que la viande; mettez dedans un peu de sucre et de sarriette; puis liez avec des jaunes d'œufs, et servez.

Asperges à la Pompadour. — Faites cuire de grosses asperges à bout violet dans de l'eau de sel bouillante, après les avoir bien lavées et préparées; coupez-les ensuite de la longueur du petit doigt et en biais, et mettez-les égoutter dans une serviette bien chaude, afin qu'elles ne se refroidissent pas pendant la confection de la sauce, que vous composez ainsi : prenez une casserole d'argent, mettez-y, par cuillerées, le contenu d'un pot moyen de beurre de Vanvres ou de la Prévalais; ajoutez quelques grains de sel, une demi-cuillerée de fleur de farine d'épeautre, une pincée de maïs en poudre et deux jaunes d'œufs frais délayés avec quatre cuillerées de verjus; faites cuire cette sauce au bain-marie, mettez les morceaux d'asperges dedans et servez très-chaud et en casserole couverte.

VENDREDI 24 MAI

Potage au vermicelle maigre.
Morue à la hollandaise.
OEufs pochés à la sauce tomate.
Pâté de saumon à l'anglaise.
Petits pois au beurre.
Gelée de fraises à la vanille.

Pâté de saumon. — Servez-vous d'une pâte feuilletée; prenez et coupez par morceaux une partie du saumon prise dans le milieu, assaisonnez-le de sel, poivre, girofle et macis; élevez la pâte, mettez au fond un lit de beurre, puis du saumon, ensuite du beurre, après du saumon, jusqu'à ce que le pâté soit rempli : faites une *forced-mîte* avec une anguille hachée, des jaunes d'œufs durs, trois ou quatre anchois, de la moelle, des fines herbes, un peu de pain râpé, quelques huîtres, du sel et du poivre; ajoutez cette *forced-mîte* et du bouillon dans lequel a cuit l'anguille; fermez le pâté et mettez au four. (*Cuisine anglaise.*)

Sauce aux tomates. — Mettez 750 grammes de tomates dans une casserole, après les avoir cassées en plusieurs morceaux, et en ayant bien soin d'enlever la partie verte; joignez-y un bouquet de persil, sel et poivre; posez la casserole sur le feu, faites fondre en remuant et laissez réduire jusqu'à ce que la purée soit très-consistante; passez-la alors à l'étamine.

SAMEDI 25 MAI

Potage aux choux.
Tanches frites.
Rosbif garni de pommes sautées.
Poulets rôtis à la peau de goret.
Haricots verts à la maître d'hôtel.
Bavarois vanillé.

Tanches frites. — Après les avoir apprêtées, mettez-les prendre goût pendant deux heures dans une marinade tiède, composée de beurre manié de farine, ciboules et persil hachés, de sel, de poivre et de vinaigre; au bout de ce temps farinez-les après les avoir essuyées, et faites-les frire roides et de belle couleur.

Sauce à la Duxelle. — Mettez dans une casserole un maniveau de champignons hachés, une cuillerée de truffes, autant de persil, le tout haché; deux échalotes, une pointe d'ail également hachées; ajoutez un peu de beurre fin, un peu de gras de lard râpé, deux clous de girofle, un peu de mignonnette, de muscade râpée, de thym, de laurier et de basilic; passez légèrement cette préparation sur un feu doux, joignez-y un verre de champagne ou de chablis, et faites entièrement réduire; retirez les aromates; ajoutez de la sauce allemande en quantité suffisante pour pouvoir la faire réduire d'un tiers, et conservez cette sauce pour les entrées en papillote de volaille et de gibier.

DIMANCHE 26 MAI

Potage aux pâtes d'Italie.
Raie à la sauce blanche.
Selle de mouton garnie de rissoles.
Pigeons rôtis au cresson.
Asperges en branches.
Meringues à la Chantilly.

Raie à la sauce blanche. — Faites-la cuire dans l'eau salée avec un peu de vinaigre et quelques oignons coupés en tranches ; il faut qu'elle ne jette que deux ou trois bouillons pour être cuite à point. Le foie ne demande que deux ou trois minutes de cuisson dans l'eau bouillante. Quand le tout est épluché et prêt à être servi, versez dessus une bonne sauce blanche aux câpres.

Pigeons rôtis. — Après avoir vidé, flambé et bridé de beaux pigeons, enveloppez-les dans une feuille de vigne, si la saison le permet, puis d'une barde de lard, et mettez-les à la broche. Au bout d'une demi-heure, servez-les sur leur jus, entourés de cresson.

Pour servir le pigeon, on le partage d'abord par le milieu, dans toute sa longueur, puis chaque moitié se partage de façon à laisser une portion du filet avec chaque cuisse.

Queues de porc à la purée. — On les fait cuire dans une braisière, de la même manière que les oreilles de porc, et on les sert sur une purée de pois verts, de marrons ou de lentilles.

LUNDI 27 MAI

Brunoise aux pois.
Soles au vin blanc.
Tourne-dos aux olives.
Canetons rôtis.
Artichauts à l'essence de jambon.
Flan meringué.

Artichauts à l'essence de jambon. — Après les avoir parés, avoir rogné les feuilles en dessus et vidé le foin, faites-les blanchir et égoutter; remplacez ensuite le foin par des champignons hachés menu et passés au beurre avec persil et échalotes, auxquels on a ajouté du beurre et du lard râpé suffisamment épicés. Mettez à cuire les artichauts dans une casserole foncée de bandes de lard, en mouillant avec du bouillon assaisonné de sel, poivre et bouquet, feu dessus et dessous. Les feuilles doivent être rissolées. Servez avec une essence de jambon.

Essence de jambon. — Vous l'obtenez en éminçant finement du jambon, que vous battez bien ensuite et que vous passez à la casserole avec un peu de lard fondu. Ajoutez de la farine, et lorsqu'elle a pris belle couleur, mouillez soit avec du jus de veau, soit simplement avec du bouillon, en assaisonnant de bouquet, girofle, débris de champignons et filet de vinaigre. Après cuisson, passez et masquez les artichauts avec.

MARDI 28 MAI

Potage à la julienne.
Bœuf braisé aux carottes nouvelles.
Poulets à l'estragon.
Lapereaux rôtis.
Haricots verts à l'anglaise.
Compote d'oranges.

Braises. — Les *braises* sont une des parties les plus importantes de la cuisine; cette manière de préparer les viandes en relève infiniment le goût, parce que, cuisant ainsi sans aucune évaporation, elles conservent tout leur suc et ne perdent rien de leur saveur. On en connaît de deux espèces; voici la préparation de la *braise ordinaire* : elle se fait en fonçant une marmite avec des bardes de lard et des tranches de bœuf, de l'épaisseur d'un doigt, que l'on assaisonne avec des fines herbes, oignons, carottes, thym, laurier, poivre, sel, muscade et épices fines. On place sur ce lit la pièce que l'on veut braiser. On la couvre et on l'assaisonne par-dessus de même que par-dessous, de façon que le vase soit bien rempli, car moins il y aura d'accès à l'air et plus la braise sera succulente. On ferme ensuite la marmite et on lute tous les joints du couvercle soit avec de la pâte, soit avec tout autre lut approprié, mais de manière qu'elle soit close hermétiquement. On met enfin du feu dessus et dessous, et on a soin de l'entretenir; en observant cependant de le diminuer à mesure que la cuisson s'avance. Cette braise s'emploie principalement pour les grosses pièces qui ont besoin d'un fort assaisonnement.

MERCREDI 29 MAI

Potage printanier.
Bar sauce au coulis d'écrevisses.
Pigeons à la minute.
Quartier de pré-salé rôti.
Pommes sautées.
Gâteau d'amande massif.

Pigeons à la minute. — Plumez à sec trois gros pigeons; videz-les, flambez-les, épluchez-les, troussez les pattes dans le corps; faites-les refaire sur le feu avec un morceau de beurre; lardez-les de gros lard; foncez une casserole de tranches de veau blanchies; placez-y les pigeons, avec sel, gros poivre, carottes coupées en tranches, oignons, bouquet de persil, ciboules, gousse d'ail, deux clous de girofle; couvrez-les de bardes de lard; faites suer un quart d'heure; mouillez ensuite avec bouillon et vin blanc; faites cuire à petit feu; dégraissez la sauce, passez-la au tamis, mettez-y un peu de blond de veau; dressez les pigeons et servez-les en y versant cette sauce.

Sauce ravigote. — Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, autant de jus; faites réduire et ajoutez : baume, pimprenelle, estragon, cerfeuil, civette, le tout haché et blanchi; du jus de citron, du sel et du gros poivre; liez cette sauce sur le feu sans qu'elle bouille.

Pommes de terre en chemise. — Faites cuire à l'eau de sel ou au four de bonnes pommes de terre; servez-les sous une serviette où chacun en prendra pour les manger au naturel ou avec du beurre.

JEUDI 30 MAI

Potage aux petits pois.
Pâté chaud de saumon.
Côtelettes de mouton jardinière.
Langue à l'écarlate.
Salade de légumes.
Beignets de pommes.

Potage aux petits pois. — Faites bouillir de l'eau, jetez-y des petits pois verts; salez; quand ils sont cuits, ajoutez un morceau d'excellent beurre, et versez sur des croûtons ou sur des lames de pain que vous aurez passés dans le beurre et le sucre.

Pâté chaud de saumon. — Après avoir préparé une croûte suivant l'usage, piquez, avec des anchois dessalés et taillés en lardons, des tranches de saumon frais que vous ferez revenir dans le beurre avec addition de sel, poivre, fines herbes bien hachées; mettez le tout dans le pâté, couvrez-le, dorez-le et faites-le cuire de belle couleur; lorsque la cuisson sera opérée, ôtez le couvercle du pâté et versez dedans un coulis fait avec du court-bouillon auquel vous ajouterez échalotes et persil hachés, et que vous lierez, après quelques instants d'ébullition, avec un bon morceau de beurre manié de farine.

Il est d'usage de servir les pâtés chauds découverts et garnis par-dessus de belles écrevisses.

VENDREDI 31 MAI

Potage purée de pommes de terre, chiffonnade de cerfeuil.
Matelote de lottes.
Pâté chaud de légumes.
Homard à la broche.
OEufs à la crème.
Talmouses sans fromage.

Matelote de lottes. — Choisissez de belles lottes, nettoyez-les et ôtez les foies; faites-les revenir en casserole dans un litre de vin blanc, avec des petits oignons blanchis et quelques petites tanches ou perches (si c'est une matelote au gras, on pourra y ajouter des ailerons de volaille); mouillez avec de bon bouillon, et ajoutez ensuite les foies des lottes et quelques laitances de carpes; faites-les cuire à petit bouillon; lorsqu'elles seront à point, mettez au fond du plat où vous devez les servir cinq ou six tranches de pain rôties; placez une lotte sur chaque tranche, et achevez de verser tout le reste de la matelote dans les entre-deux des lottes. Si la sauce était trop épaisse, on y remédierait facilement en exprimant dessus un jus de citron.

Œufs à la crème. — Faites une sauce à la crème, et au moment de servir, mettez dedans des œufs durs coupés par rouelles, avec quelque peu de persil haché.

SAMEDI 1er JUIN

Potage printanier aux quenelles.
Bar au beurre fondu.
Noix de bœuf braisée.
Pigeons rôtis.
Fèves de marais à la crème.
Tartes aux cerises.

Noix de bœuf braisée. — Tâchez que la noix soit bien couverte; comme c'est une viande sèche, piquez-la de gros lardons de lard; mettez-la dans une terrine avec carottes, oignons, bouquet garni, poivre et fines épices; mouillez avec du vin blanc et un verre d'eau-de-vie; couvrez bien et faites cuire à petit feu; quand elle est cuite, passez et clarifiez le fond de cuisson; faites mijoter; quand la noix est bien glacée, vous la servez avec le fond réduit à demi-glace.

Langues de mouton braisées. — Blanchies, piquées avec du lard, garnies de bardes, on y ajoute des carottes, des oignons, un bouquet, du sel, du poivre, du bouillon, et on fait cuire à feu doux; quand la cuisson est complète, on dégraisse, on passe au tamis, on fait réduire, on ajoute des cornichons et des câpres et on sert.

Fèves de marais à la crème. — Prenez les plus fraîches et les plus petites possible, faites-les blanchir et enlevez la peau qui les couvre, si elles sont grosses; achevez de les faire cuire en casserole avec un morceau de beurre, persil haché et du sel; mouillez-les d'un bon jus de poisson ou d'un verre de lait; finissez avec une liaison de deux jaunes d'œufs battus et délayés dans de la crème.

DIMANCHE 2 JUIN

Potage de riz à la purée de carottes.
Surmulet sauce matelote.
Ragoût d'escalopes de lapereaux aux pointes d'asperges.
Pintade rôtie.
Navets au jus.
Beignets de fraises.

Ragoût d'escalopes de lapereaux aux pointes d'asperges. — Après avoir fait blanchir, puis égoutter les boutons d'une botte de grosses asperges, les avoir sautés avec du beurre, une grande cuillerée à ragoût de sauce allemande et un peu de glace de fumet de lapereaux, y avoir ajouté un peu de sucre en poudre, un peu de poivre et de muscade râpée, sautez en escalopes des filets de lapereaux, mettez-les dans le ragoût, et servez.

Navets au jus. — Après avoir épluché et paré des navets, faites-leur jeter un bouillon dans l'eau; égouttez-les et passez-les ensuite dans du beurre auquel vous ajouterez un peu de sucre en poudre; quand les navets seront suffisamment colorés, mouillez avec du jus ou du consommé; ajoutez sel, poivre, bouquet garni; quand les navets sont cuits, faites réduire la sauce, dégraissez-la et liez-la avec du jus ou un peu de beurre.

Anchois farcis. — Après avoir fendu les anchois préalablement lavés dans du vin blanc, on en ôte l'arête, on met à sa place une petite farce de chair de poisson liée avec des œufs, on trempe dans une pâte à beignets, on fait frire et l'on sert sur des feuilles de vigne ou du persil.

LUNDI 3 JUIN

Vermicelle à la hollandaise.
Mulet grillé sauce tartare.
Poulet à la Marengo.
Filet de bœuf rôti.
Épinards à la crème.
Compote d'abricots.

Poulet à la Marengo. — Dépecez un poulet comme s'il s'agissait d'une fricassée ; mettez-le dans une casserole avec de l'huile et du sel fin ; mettez-y d'abord les cuisses ; cinq minutes après, mettez les autres membres ; le poulet doit prendre couleur et cuire dans cette huile, et lorsqu'il est presque cuit, ajoutez un bouquet garni ; si vous voulez, vous pouvez joindre des champignons tournés ou des lames de truffes ; quand le tout est cuit, dressez sur un plat le poulet. Vous aurez fait chauffer de la sauce italienne dans laquelle vous aurez mis, peu à peu et en remuant toujours, de l'huile qui a servi à faire cuire le poulet ; vous la verserez dessus et vous servirez ce mets avec une garniture d'œufs frits ou de croûtons. On peut se servir de beurre clarifié au lieu d'huile.

Compote d'abricots à la minute. — Après avoir fendu et vidé de leurs noyaux des abricots, faites-les cuire pendant trois minutes dans un sirop que vous aurez fait à la hâte ; au bout de ce temps, écumez la compote, joignez-y le jus d'une orange et laissez-la refroidir.

MARDI 4 JUIN

Potage de riz au consommé.
Carrelets sauce normande.
Poulets à l'italienne.
Quartier d'agneau rôti.
Asperges en petits pois.
Tourte aux abricots.

Poulets à l'italienne. — Les poulets épluchés et vidés, prenez du persil et de la ciboule, des champignons, des truffes, les foies des poulets, du lard râpé, un morceau de bon beurre, de fines herbes, de fines épices, et hachez le tout ensemble; mettez ce hachis dans le corps des poulets; arrêtez-les par les deux bouts; faites-les refaire dans une casserole; puis mettez-les à la broche enveloppés de bardes de lard et de papier. Prenez persil, ciboules, estragon, baume, et faites-les blanchir, ensuite pressez-les bien pour en tirer l'eau; hachez-les menu et mettez-en dans une casserole la quantité suffisante, avec quatre jaunes d'œufs, un verre de vin de Champagne, un demi-verre d'huile, une couple d'anchois hachés, la moitié d'un citron coupé en dés, une pincée de poivre concassé, du sel, une couple de rocamboles hachées bien menu; mettez le tout sur le feu et liez-le avec un peu de coulis, mais prenez garde que la sauce ne tourne; ensuite tirez les poulets de la broche, débardez-les et dressez-les dans le plat avec la sauce par-dessus; qu'elle soit de bon goût, et surtout servez chaud.

MERCREDI 5 JUIN

Potage paysanne.
Abatis de volaille.
Rosbif garni de pommes nouvelles.
Langouste sauce au homard.
Fèves à la sarriette.
Omelette aux cerises.

Abatis de volaille. — L'abatis traditionnel est l'abatis de dinde. C'est un mets qui, bien apprêté, jouit d'une considération distinguée auprès des bonnes ménagères. Prenez les abatis, foie et gésier d'un dindon, flambez les ailerons, la tête et le cou, foulez les pattes, nettoyez le gésier, et coupez-le en quatre; rejettez la tête, laquelle donne un mauvais goût. Mettez dans une casserole 65 grammes de beurre, faites revenir de tous côtés les abatis, foie et gésier; coupez 120 grammes de lard en quatre, faites-le revenir aussi; retirez le tout, ne laissez que le beurre; ajoutez une cuillerée de farine, faites roussir en belle couleur, mouillez avec deux verres d'eau; ajoutez poivre, sel, thym, laurier, basilic, sauge, oignons piqués de clous de girofle; remettez les abatis, faites cuire deux heures, faites blanchir une douzaine de navets un quart d'heure à l'eau bouillante, égouttez-les; ajoutez des rouelles de carotte, pomme de terre et un pied de céleri; mettez-les dans le ragoût avec gros comme une noix de sucre; dégraissez et servez très-chaud.

JEUDI 6 JUIN

Croûte au pot.
Truite à l'espagnole.
Pigeons en compote.
Gigot de mouton rôti.
Haricots verts sautés.
Flan de cerises.

Truite à l'espagnole. — Écaillez et videz une truite par les ouïes, mettez-lui dans le corps un morceau de beurre manié de persil, ciboules, échalotes hachées, sel, gros poivre; faites-la mariner avec de l'huile fine, persil, ciboules, thym, laurier, sel, gros poivre; mettez-la sur le gril, avec toute sa marinade, enveloppée de deux feuilles de papier huilé; après la cuisson, ôtez le papier et les fines herbes; dressez et servez en masquant d'une sauce espagnole.

Pigeons en compote. — Faites revenir dans le beurre de petits morceaux de lard dont vous aurez enlevé les parties dures, retirez-les et remplacez-les par les pigeons, que vous faites revenir de belle couleur. Saupoudrez ensuite les pigeons de farine, mouillez-les avec de bon bouillon, remettez le lard, et ajoutez un bouquet et des champignons; quand les pigeons sont aux trois quarts cuits, mettez de petits oignons que vous aurez fait revenir à part dans du beurre et légèrement saupoudrés de sucre; quand tout est cuit, retirez le bouquet, dégraissez, et servez avec une garniture de croûtons frits.

VENDREDI 7 JUIN

Potage aux lazagnes.
Raie au beurre noir.
Ragoût de foies de lottes.
Buisson d'écrevisses.
OEufs à l'oseille.
Salade de légumes.
Croquettes de riz.

Ragoût maigre de foies de lottes à la parisienne. — Après avoir fait dégorger six foies de lottes, parez-les légèrement et faites-les cuire dans une mirepoix avec un verre de madère. Tenez en ébullition une sauce à la parisienne dans laquelle vous mettrez une cinquantaine de queues de crevettes, deux maniveaux de champignons, puis les foies bien égouttés. Dressez les foies en ne mettant dessus que la moitié de la garniture et en réservant l'autre moitié pour la servir à part dans une saucière.

Croquettes. — Les croquettes sont des espèces de beignets panés et frits, que l'on prépare avec un hachis de viandes rôties où de poisson cuit, ou avec toute autre substance : ainsi on fait des croquettes avec des blancs de volaille, du gibier, des cervelles de veau, des queues de crevettes, du poisson, des œufs durs, de la purée de pommes de terre, des marrons, du riz au lait, des marmelades de fruits, des pommes au beurre, etc. Les propriétés hygiéniques de ces excellentes préparations sont celles des substances qui entrent dans leur composition.

SAMEDI 8 JUIN

Potage au pain.
Pièce de bœuf sauce tomate.
Carpe à la bière.
Quartier d'agneau rôti.
Pommes sautées.
Flan de fraises.

Carpe à la bière. — Habillez une grosse carpe et placez-la dans une poissonnière foncée avec lard, légumes, émincés et aromates; salez légèrement et mouillez à trois quarts de sa hauteur avec de la bière; faites bouillir pendant dix minutes, puis couvrez la carpe de papier beurré et mettez la poissonnière dans un four modéré, ou mettez un peu de feu dessus et dessous; retournez la carpe une demi-heure après; lorsqu'elle est cuite, il la faut retirer et mettre à égoutter. On passe ensuite le fond, que l'on dégraisse avec soin et que l'on met dans une casserole sur le feu; lorsqu'il bout, on le lie avec un bon morceau de pain d'épice ramolli à l'eau et bien broyé, et on retire un peu du feu la casserole; quand cette sauce est liée à point, on la passe à l'étamine, et on en masque la carpe, qui, préalablement, a été dressée sur un plat et garnie de laitances, de champignons, de quenelles et de petits oignons glacés; le reste de la sauce se sert à part. (*Cuisine classique.*)

DIMANCHE 9 JUIN

Consommé au vermicelle.
Perches grillées sauce à la moutarde.
Noix de veau piquée à la flamande.
Caneton rôti.
Petits pois en cosses.
Crème au thé.

Petits pois en cosses. — On cultive dans les potagers une espèce de petits pois dont la cosse même, épluchée de ses *barbillons*, se mange et est presque aussi tendre que les petits pois. On commence, après les avoir épluchés, à les faire bouillir pendant une demi-heure dans de l'eau, puis on les fait revenir dans du beurre, et on les finit avec une liaison de jaunes d'œufs battus et détrempés dans de la crème douce, avec un petit filet de verjus.

Pieds de mouton à la sauce Robert. — Faites cuire les pieds ; puis mettez-les dans une sauce Robert ; laissez-les mijoter pendant quelque temps ; mettez sel et poivre, et au moment de servir, ajoutez une petite quantité de bonne moutarde.

Crème au thé. — Faites réduire à moitié un demi-litre de crème ; ajoutez-y une tasse d'infusion du meilleur thé, trois jaunes d'œufs, deux œufs entiers et du sucre à proportion ; agitez bien le tout, passez-le au travers d'une serviette fine que vous tordez ; agitez encore ; remplissez vos moules ; faites prendre vos œufs, renversez-les sur le plat ; saucez-les avec une crème sucrée et liée avec un jaune d'œuf.

LUNDI 10 JUIN

Potage purée de pois verts.
Bœuf à la mode.
Pâté chaud de godiveau.
Pigeons rôtis.
Épinards au velouté.
Tartelettes aux cerises.

Pâté chaud de godiveau. — Avec de la pâte à dresser le chaud, formez un pâté de forme gracieuse, de 12 à 15 centimètres de hauteur; mettez dans le fond un peu de farce à godiveau, puis quelques champignons passés au beurre, des fonds d'artichauts coupés en morceaux, et enfin des quenelles roulées en andouillettes et confectionnées avec cette même farce; couvrez le pâté avec une seconde abaisse que vous soudez avec le corps du pâté en mouillant les bords avec le doroir, dorez-le à l'œuf et mettez-le au four; quand il est cuit, ouvrez-le et versez sur le tout une bonne espagnole réduite.

Bœuf à la mode. — On choisit un des meilleurs morceaux de la cuisse; on le pique avec du gros lard et on le met bouillir pendant quatre heures environ dans une terrine avec carottes, oignons, clous de girofle, bouquet de persil, ciboules, deux feuilles de laurier, une branche de thym, sel, poivre, un pied de veau et quatre verrées d'eau; quand il est suffisamment cuit, on le sert entouré de ses légumes.

MARDI 11 JUIN

Potage Crécy au riz.
Maquereaux grillés sauce ravigote.
Selle de mouton à la française.
Terrine de foies gras.
Pourpier en friture.
Crème brûlée.

Pourpier en friture à la milanaise. — Faites macérer pendant plusieurs heures des tiges entières de pourpier avec du jus de citron, du sucre pulvérisé et de la cannelle; faites une pâte à frire avec des blancs d'œufs fouettés; trempez-y les tiges; faites-les frire à feu modéré et servez chaud.

Crème brûlée. — Délayez dans une casserole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine, et peu à peu vous y verserez du lait, environ un demi-litre; mettez-y de la cannelle en bâtons et de l'écorce de citron confit. Pour la faire plus délicate, on y peut mêler des pistaches pilées, ou des amandes ou biscuit d'amandes amères, avec une goutte d'eau de fleur d'oranger. Il faut la mettre sur un fourneau allumé et la remuer toujours, prenant garde que la crème ne s'attache au fond. Quand elle sera bien cuite, mettez un plat d'argent ou casserole sur un fourneau, avec du sucre en poudre et un peu d'eau pour le faire fondre, et quand le sucre aura pris couleur, versez la crème dedans, et servez sur-le-champ.

MERCREDI 12 JUIN

Potage printanier aux œufs pochés.
Petits pâtés au jus.
Côtelettes de mouton garnies de haricots verts.
Jambon rôti.
Épinards au velouté.
Flan de fruits.

Petits pâtés au jus. — Avec de la pâte fine à foncer, faites une abaisse dont vous foncerez de petits moules à darioles; remplissez-les d'une farce grasse ou maigre; couvrez-les avec des abaisses de feuilletage, taillées au coupe-pâte goudronné, de grandeur convenable; dorez les couvercles; mettez au four les petits pâtés. Quand ils sont cuits, enlevez les couvercles, ciselez la farce; retirez les petits pâtés des moules et versez dessus une bonne espagnole réduite.

Flan de fruits. — Garnissez de pâte un moule de 5 à 6 centimètres de hauteur, et arrangez-vous pour que la pâte prenne bien la forme du moule; mettez dans un vase les fruits dont vous voulez garnir le gâteau, tels que cerises, pêches, brugnons, groseilles, abricots, etc.; sautez-les avec du sucre en poudre, arrangez-les dans la pâte moulée et faites cuire le tout à four chaud; puis prenez les amandes des noyaux, épluchez-les et les semez sur les fruits, que vous arrosez avec du sirop.

JEUDI 13 JUIN

Potage à la julienne.
Matelote de carpe et d'anguille.
Queue de bœuf à la Sainte-Menehould.
Volaille rôtie.
Petits pois à la parisienne.
Bavarois au café.

Queue de bœuf à la Sainte-Menehould. — Comme la queue de bœuf en hochepot, faites-la cuire dans le pot-au-feu, ensuite assaisonnez-la de sel et de gros poivre; panez-la deux fois après l'avoir trempée dans du beurre tiède, et mettez-la au four ou sur le gril. On sert ce mets soit sur une litière de choux rouges, soit sur une purée de pois verts ou d'un autre légume farineux, soit sur une purée d'oignons blancs, soit, enfin, sur une sauce piquante ou hachée à l'italienne.

Petits pois à la parisienne. — Ayez des petits pois écossés, bien fins et bien frais; lavez-les et mettez-les dans une casserole avec un fort morceau de bon beurre, un peu d'eau, de sel, du sucre à volonté; un bouquet de persil et quelques petits oignons nouveaux; faites cuire à feu modéré pendant une demi-heure; la cuisson opérée, retirez le persil et les petits oignons, prenez un morceau d'excellent beurre, maniez-le de farine et liez avec ce beurre les petits pois, puis servez.

VENDREDI 14 JUIN

Sagou à la purée de navets.
Merluche sauce allemande.
Vol-au-vent garni de quenelles de poisson.
Brochet à l'huile.
Fondue au fromage.
Carottes au sucre.

Fondue au fromage. — On donne ce nom à un *entremets* que l'on prépare avec du beurre frais, des œufs brouillés, du gruyère, du poivre et une très-petite quantité de sel ou même pas du tout; on pèse les œufs que l'on veut employer et on met un tiers de leur poids de fromage râpé ou émincé et un sixième de beurre; on pose sur le feu la casserole, on tourne jusqu'à ce que le tout soit un peu épaissi et mollet, et on sert sur un plat chauffé.

Carottes au sucre. — Choisissez de belles carottes, faites-les cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient presque desséchées; écrasez-les et y ajoutez du lait, de la fécule, du sucre en poudre; de la fleur d'oranger pralinée; incorporez-y ensuite des œufs entiers avec un tiers en sus de jaunes; puis battez les blancs de ces derniers avec du beurre frais; mettez-les dans la casserole et placez-la immédiatement sous le four de campagne. Lorsque la cuisson est terminée, vous renversez le tout sur un plat creux, vous le blanchissez avec du sucre en poudre et vous servez brûlant.

SAMEDI 15 JUIN

Consommé au macaroni avec parmesan.
Choucroute garnie.
Oreilles de veau à l'italienne.
Lapereaux rôtis.
Artichauts sauce au beurre.
Tartelettes aux cerises.

Oreilles de veau à l'italienne. — Après avoir fait dégorger les oreilles, épluchez-les et échaudez-les bien; mettez dans le fond d'une casserole des bardes de lard, posez les oreilles dessus, puis recouvrez-les de nouvelles bardes de lard; mouillez avec du vin blanc et du bouillon; joignez-y soit des groseilles à maquereau, soit des graines de verjus dont vous aurez enlevé les pepins, soit enfin des tranches de citron débarrassées de l'écorce et des pepins; ajoutez quelques racines, un bouquet bien garni, du sel, du poivre; faites cuire à feu doux; la cuisson terminée, faites égoutter les oreilles. Composez une farce avec de la mie de pain, du lait, du fromage de Parme ou de Gruyère râpé : mettez ce mélange sur le feu, faites-le réduire jusqu'à ce qu'il soit de consistance suffisante, puis liez avec un peu de beurre et quatre jaunes d'œufs. Remplissez les oreilles avec cette farce, trempez-les dans du beurre tiède, panez-les avec un mélange de mie de pain et de fromage râpé; placez-les sous un four de campagne, et, quand elles sont de belle couleur, servez-les.

DIMANCHE 16 JUIN

Julienne de légumes nouveaux.
Aigle de mer à la hollandaise.
Canard aux navets.
Carré de veau rôti aux fines herbes.
Aubergines à la lyonnaise.
Tartelettes de fraises à la crème.

Carré de veau à la broche aux fines herbes. — Parez proprement et lardez de lard fin tout le filet d'un carré de veau ; faites-le mariner trois heures dans une terrine avec persil, ciboules, fenouil, champignons, une feuille de laurier, thym, basilic, échalotes, le tout haché très-fin, sel, gros poivre, muscade râpée et un peu d'huile. Quand le veau aura pris goût, mettez-le à la broche avec tout son assaisonnement par-dessus ; enveloppez-le de deux fortes feuilles de papier beurré ; ficelez de manière que les herbes ne puissent sortir. La cuisson faite, ôtez le papier ; enlevez toutes les fines herbes et la viande qui s'y sont attachées et mettez-les dans une casserole avec un peu de jus, deux cuillerées de verjus, un peu de beurre manié avec une pincée de farine, sel, gros poivre ; faites lier sur le feu pour servir sous le carré de veau, dont vous aurez frotté le dessus avec un peu de beurre fondu et un jaune d'œuf mêlés ensemble, que vous aurez pané de mie de pain, et auquel vous aurez fait prendre une belle couleur.

LUNDI 17 JUIN

Potage à l'oseille, chiffonnade de cerfeuil.
Maquereaux à la maître d'hôtel.
Chou farci.
Poularde rôtie.
Épinards au jus.
Meringues à la crème.

Chou farci. — Dépouillez un chou de ses grosses feuilles vertes, faites-le blanchir. Composez une farce avec du veau et du lard, ôtez le cœur du chou; après l'avoir pressé pour en faire sortir l'eau, mettez la farce dans le milieu et entre les feuilles : cela fait, vous lui rendez sa première forme et le ficelez sans l'endommager; vous le mettez dans une casserole avec des débris de viande ou un cervelas, bouquet garni, oignons, carottes, muscade râpée, gros poivre et peu ou point de sel; couvrez de bardes de lard et mouillez avec du bouillon; la cuisson faite, dégraissez le chou, ôtez-en la ficelle et arrosez-le d'une espagnole ou de toute autre sauce convenable passée au tamis.

Épinards au jus. — Les épinards étant préparés, mettez-les dans une casserole avec de la muscade, du gros poivre, un bon morceau de beurre; ajoutez ensuite, en quantité suffisante, du blond de veau ou du jus de fricandeau réduit en glace, et au moment de les servir, mettez dedans un peu de beurre frais; garnissez de croûtons frits, et servez.

MARDI 18 JUIN

Purée de pois aux croûtons.
Côte de bœuf braisée garnie de tomates farcies.
Croquettes de poisson.
Caneton de Rouen rôti.
Artichauts à la barigoule.
Gelée au marasquin garnie de fraises.

Artichauts à la barigoule. — Choisissez sept ou huit artichauts moyens et tendres, épluchez-en bien le dessous, coupez-en la pointe; faites-les blanchir dix minutes dans l'eau bouillante; retirez-les et séparez-en tout le foin; cela fait, ayez un mélange de mie de pain, cerfeuil, estragon, persil et ciboules hachés très-menu, sel, poivre et muscade râpée; arrosez ce mélange d'huile d'olive et le liez épais comme du beurre frais; mettez tout cela à la place du foin des artichauts; placez les petites feuilles par-dessus; introduisez de cette farce entre les grosses feuilles autant que vous pourrez; arrangez les artichauts dans une casserole au fond de laquelle vous aurez mis de l'huile fine; arrosez-les bien avec cette huile; faites cuire, feu dessus et dessous, jusqu'à ce que les premières feuilles soient rissolées; la cuisson faite, dressez les artichauts sur le plat et saucez-les avec l'huile du fond de la casserole.

MERCREDI 19 JUIN

Potage au pain grillé.
Pièce de bœuf bouilli aux cornichons.
Matelote d'anguilles.
Rosbif d'agneau à la broche.
Pommes de terre nouvelles sautées.
Compote d'abricots.

Rosbif d'agneau. — Après l'avoir fait blanchir, levez la peau de dessus les filets et de dessus le milieu des gigots; piquez toutes les parties découvertes de lard fin; arrondissez le rosbif, et assujettissez-le avec des brochettes; mettez-le à la broche, enveloppé de papier beurré; quand il est cuit, dressez-le, glacez-en les parties piquées, et servez avec un jus clair.

Compote d'abricots mûrs. — Ne les pelez pas s'ils sont nouveaux; plus tard, coupez-les et otez-en le noyau; passez-les à l'eau sur le feu; quand ils fléchiront sous les doigts, vous les ferez rafraîchir; égouttez-les, mettez-les au petit sucre clarifié; laissez jeter trois ou quatre bouillons; écumez; si le sirop n'est pas assez cuit, faites cuire à part, et jetez-le sur les abricots; dans cette seconde cuisson du sirop, jetez les amandes des abricots, que vous aurez mondées. Quand ceux-ci seront froids, dressez-les dans un compotier et servez.

JEUDI 20 JUIN

Consommé aux laitues.
Raie au beurre noir.
Croquettes de palais de bœuf.
Gigot rôti.
Haricots panachés sautés.
Gâteau d'amandes.

Croquettes de palais de bœuf. — Prenez trois palais de bœuf cuits à l'eau ; épluchez-les, coupez-les en deux en travers et dans toute leur longueur ; faites-les mijoter pendant une demi-heure sur un petit feu avec du bouillon, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, sel et poivre ; laissez-les égoutter et refroidir ; mettez sur chaque morceau de la farce de viande assaisonnée, de bon goût, de l'épaisseur d'un petit écu ; roulez les palais ; trempez-les dans une pâte de farine délayée avec une cuillerée d'huile, un bon verre de vin blanc et du sel fin. Il faut que la pâte file lorsque vous la versez avec la cuillère, sans être trop claire ; faites frire les palais et servez-les garnis de persil.

Sauce aux groseilles vertes. — Mettez dans un peu de beurre chaud quelques groseilles vertes échaudées, un peu de jus d'oseille, un peu de gingembre, sel et poivre. (*Cuisine anglaise.*)

VENDREDI 21 JUIN

Potage à la Saint-Germain.
Carpe à la marinière.
Pommes de terre frites en matelote.
Homard à la broche.
Salade de légumes.
Flan d'abricots à la Metternich.

Flan d'abricots à la Metternich. — Cet entremets très-recherché se prépare en disposant sur une abaisse de tourte en pâte brisée des abricots hâtifs, que vous aurez d'abord pelés et dont vous aurez ôté les noyaux, et des cerises ou des merises de belle qualité que vous aurez soin d'entremêler de manière que les morceaux d'abricots soient isolés entre eux et séparés chacun par quatre cerises. Vous saupoudrerez en quantité suffisante avec du sucre pulvérisé et vous ferez cuire soit au four d'office, soit au four de campagne. Puis confectionnez une sauce dans laquelle vous ferez entrer du sucre, de la crème bien fraîche, la moitié des amandes d'abricots et la totalité de celles des cerises préalablement pulvérisées au mortier de marbre et avec un pilon métallique ; lorsqu'elle aura la consistance d'une sauce aux jaunes d'œufs, versez-la sur le flan et servez le tout à moitié chaud.

SAMEDI 22 JUIN

Potage à la julienne.
Soles au gratin.
Lapereaux à la chasseur.
Tendrons de veau en mayonnaise.
Macaroni à la napolitaine.
Macédoine de fruits.

Tendrons de veau en mayonnaise. — Coupez des tendrons soit en huître, soit en demi-cercle, tous d'une égale grosseur; faites-les blanchir et cuire; placez-les sur un sautoir avec une demi-glace ou avec leur cuisson bien réduite; laissez-les refroidir dans cette glace; dressez-les en cordon autour d'un plat froid, et versez dessus une sauce mayonnaise froide; quand vous les avez arrangés, mettez autour une bordure de petits oignons blanchis et cuits dans du bouillon, et des cornichons coupés en petites boules.

Macaroni à la napolitaine. — Après avoir fait cuire du macaroni dans de l'eau salée, ayez une soupière et dressez dedans successivement une couche de macaroni et une couche de fromage de Parmesan; arrosez ensuite avec du jus, et versez par-dessus, quand toutes les couches sont disposées, du beurre fondu dans la proportion d'un à quatre, c'est-à-dire 250 grammes pour 1 kilogramme de macaroni.

DIMANCHE 23 JUIN

Potage Crécy.
Carpe à la marinière.
Croquettes de volailles.
Filet de bœuf rôti.
Pommes de terre sautées.
Beignets d'abricots.

Croquettes de volaille. — Enlevez les chairs d'un poulet gras, ôtez-en les peaux et les nerfs, hachez-les; faites réduire deux cuillerées à pot de velouté ou sauce tournée; après une forte réduction, ajoutez à cette sauce une liaison de quatre jaunes d'œufs; mettez-y le hachis. Après qu'il est mêlé, retirez-le, faites-en de petites pelotes grosses comme une noix, que vous roulez, quand elles sont refroidies, sur de la mie de pain, en leur faisant prendre une forme allongée : après les avoir panées, vous les trempez dans des œufs battus et vous les panez une seconde fois. Cela fait, vous les mettez dans une friture bien chaude. Quand les croquettes ont une belle couleur, vous les retirez et les dressez sur le plat.

Beignets d'abricots. — Coupez en deux autant d'abricots qu'il vous en faudra, et qui ne seront pas trop mûrs; après les avoir parés et en avoir ôté les noyaux, laissez-les une heure dans de l'eau-de-vie, un peu de sucre, et le zeste d'un citron; égouttez; trempez-les dans la pâte, placez-les dans la friture; égouttez de nouveau; saupoudrez de sucre râpé, et servez.

LUNDI 24 JUIN

Potage de mouton à l'oseille.
Gigot bouilli sauce aux câpres.
Marinade de volaille.
Langue de bœuf à l'écarlate.
Petits pois à l'anglaise.
Gelée de cerises.

Langue de bœuf à l'écarlate. — Après avoir enlevé le cornet d'une langue de bœuf, mettez-la griller sur de la braise ardente afin de pouvoir la débarrasser de sa peau ; quand cette opération est terminée, placez-la dans un vase de terre qui ferme bien, frottez-la avec du poivre et un peu de salpêtre ; entourez-la de sel blanc ; ajoutez quelques clous de girofle, thym, laurier. Au bout de vingt-quatre heures, frottez-la de nouveau avec du sel et ajoutez-en chaque jour à mesure qu'il fond. Laissez ainsi baigner cette langue pendant douze à quinze jours, en ayant soin de la retourner souvent; après ce temps, faites-la cuire, ou faites-la sécher trois jours à la cheminée, fourrée dans un boyau. Avant de la faire cuire, faites-la dégorger pendant deux heures; mette-la dans une marmite pleine d'eau, avec oignons, clous de girofle, thym, laurier ; laissez-la refroidir dans sa cuisson, puis égouttez-la et servez-la froide.

MARDI 25 JUIN

Potage printanier.
Perches grillées sauce moutarde.
Palais de bœuf à la lyonnaise.
Poulet rôti, cresson.
Haricots verts à l'anglaise.
Tarte de groseilles à maquereau.

Palais de bœuf à la lyonnaise. — Les palais de bœuf étant nettoyés et blanchis, on les place un instant sur le gril pour en détacher la peau ; on les fait cuire dans un *blanc ;* puis on les coupe par morceaux pour les mêler à une purée d'oignons bien chaude et on sert.

Poulet rôti. — Après avoir vidé et flambé un poulet, bardez-le de lard ou emballez-le dans un papier beurré ; mettez-le à la broche, et, un peu avant sa cuisson complète, enlevez le papier si vous l'avez emballé, laissez-lui prendre belle couleur, et lorsqu'il est cuit à point, débrochez-le et servez. Il vaut mieux envelopper le poulet dans du lard que dans du papier.

Sauce aux crevettes. — Mettez dans une casserole un demi-litre de crevettes bien lavées, une cuillerée de marinade d'anchois et 250 grammes de beurre un peu chaud ; faites bouillir pendant cinq minutes ; exprimez par-dessus un jus de citron ; remuez la casserole, et versez cette sauce dans une saucière. (*Cuisine anglaise.*)

MERCREDI 26 JUIN

Potage de concombre au consommé lié.
Rosbif de mouton en broche.
Quenelles de poissons sauce italienne.
Pigeons rôtis.
Épinards à la maître d'hôtel.
Macédoine de fruits.

Rosbif de mouton à la broche. — Prenez un rosbif, fixez-le bien à la broche avec des attelets, afin qu'il ne tourne pas ; enveloppez-le d'un papier beurré ; faites-le cuire pendant deux ou trois heures ; servez-le avec du jus dessous, ou avec des haricots verts blanchis et cuits avec des oignons, du beurre, de l'espagnole, du jus, sel et gros poivre : c'est ce qu'on appelle des *haricots à la bretonne*.

Épinards à la maitre d'hotel. — Faites-les cuire à l'eau bouillante, jetez-les ensuite dans l'eau froide, pressez-les, égouttez-les et hachez-les grossièrement ; mettez-les dans une casserole et faites-les chauffer au bain-marie, assaisonnez de sel, gros poivre et muscade râpée ; quand ils sont bien chauds, ajoutez un bon morceau de beurre et remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien liés avec le reste.

Sauce piquante. — Faites un roux, mouillez avec du bouillon, ajoutez trois cuillerées de vinaigre, poivre, thym, laurier ; faites réduire et assaisonnez de sel si besoin il y a.

JEUDI 27 JUIN

Purée de pois verts garnie de pois verts.
Soles au vin blanc.
Culotte de bœuf braisée.
Caneton rôti.
Petites fèves à la sarriette.
Beignets de fleurs de sureau.

Beignets de sureau. — Prenez environ cinq ou six bouquets de fleur de sureau et cassez chaque bouquet en deux ou trois morceaux, mettez-les dans un plat et les poudrez de sucre, avec un verre de vin d'Espagne ou d'eau-de-vie; laissez-les mariner pendant deux heures, en les tenant couverts et en remuant de temps en temps. Prenez une bonne poignée de farine, mettez-la dans une casserole avec trois jaunes d'œufs et faites fouetter les blancs en neige; détrempez cette farine avec du vin blanc ou de la bière; mettez-y un grain de sel; étant délayée, mettez-y vos blancs d'œufs; ayez de la friture toute prête sur le feu; tirez vos fleurs de sureau, mettez-les dans la pâte et sur-le-champ dans la friture. Étant frites, dressez-les dans leur plat; mettez par-dessus un peu d'eau de fleur d'oranger, et servez chaud.

Oreilles de porc braisées. — Après les avoir nettoyées, flambées, échaudées, mettez-les cuire dans une braisière entre des bardes de lard et avec des oignons, des carottes, un bouquet; mouillez-les avec du bouillon, et quand elles sont cuites, servez avec une sauce ou une purée, à votre choix.

VENDREDI 28 JUIN

Garbure maigre aux choux verts.
Carrelets à la normande.
Marinade de choux-fleurs.
Anguille à la broche.
Macaroni au gratin.
Gâteau d'amandes.

Anguille à la broche. — Prenez une grosse anguille, dépouillez-la, piquez-la de menu lard et faites-la mariner dans moitié vinaigre et moitié bouillon, avec sel, poivre et fines herbes hachées. Au bout de trois heures, mettez-la à la broche, enveloppée d'un papier beurré; arrosez-la de vin blanc bouillant, et puis ensuite avec ce qui sera tombé dans la lèchefrite; faites-la cuire à petit feu; lorsqu'elle sera presque cuite, ôtez le papier pour qu'elle prenne une belle couleur; servez-la avec une garniture de petits croûtons rôtis et au mieux de tranches de saumon grillées ou de petites soles rôties.

Gâteau d'amandes. — Placez sur une table un litre de farine, faites un trou dans le milieu pour y mettre 30 grammes de bon beurre, quatre œufs, blancs et jaunes, une pincée de sel, 140 grammes de sucre fin, 200 grammes d'amandes pilées très-fin; pétrissez le tout ensemble et formez-en un gâteau ordinaire; faites-le cuire et glacez-le avec du sucre et la pelle rougie au feu.

SAMEDI 29 JUIN

Riz au consommé à la peluche de cerfeuil.
Noix de veau piquée à la flamande.
Escalopes de lapereaux au fumet.
Goujons frits.
OEufs pochés à la purée de tomates.
Beignets de pommes de terre.

Escalopes de lapereaux au fumet. — Enlevez les filets et les noix des cuisses de lapereaux, coupez-les en escalopes; placez ces escalopes dans un plat à sauter, préalablement beurré; coupez en escalopes de belles truffes crues; couvrez le tout de beurre fondu et d'un rond de papier beurré, et saucez les escalopes d'une bonne espagnole réduite, travaillée au fumet tiré des débris. C'est un mets délicieux.

Beignets de pommes de terre. — Délayez dans une casserole 65 grammes de fécule de pommes de terre avec du lait; faites épaissir cette bouillie sur le feu pendant un quart d'heure; mettez-y du sucre, des macarons écrasés et un peu de fleur d'oranger. La cuisson presque finie, ajoutez deux jaunes d'œufs, et remuez jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Retirez la bouillie lorsqu'elle est bien épaisse; laissez-la refroidir sur un couvercle; faites-en de petites boules, panez-les à l'œuf, mettez-les dans une friture bien chaude, et servez-les saupoudrées de sucre.

DIMANCHE 30 JUIN

Consommé au pain grillé.
Saumon à la hollandaise.
Filet de bœuf garni d'aubergines farcies.
Pintade rôtie.
Petits pois à l'anglaise.
Compote d'abricots à la Breteuil.

Consommé. — Prenez 4 ou 5 kilos de tranche de bœuf, quatre vieilles poules, deux quasis, quatre jarrets de veau; mettez ces viandes dans une marmite que vous remplirez de grand bouillon; faites écumer; vous aurez soin de rafraîchir trois ou quatre fois le bouillon pour bien faire monter l'écume; laissez bouillir après tout doucement le consommé; garnissez la marmite de carottes, navets, oignons et de trois clous de girofle. Lorsque les viandes sont cuites, passez le consommé à travers une serviette fine ou un tamis de soie, afin qu'il soit bien clair.

Compote d'abricots grillés à la Breteuil. — Saupoudrez de sucre candi de beaux abricots bien mûrs que vous aurez préalablement ouverts en deux; faites-les griller sur de la braise de boulanger; après quoi dressez-les sur un compotier et arrosez-les d'un sirop que vous verserez bouillant et que vous aurez confectionné avec des tranches d'abricots et quelques framboises.

LUNDI 1er JUILLET

Pot-au-feu.
Bœuf bouilli sauce tomates.
Cervelles à la provençale.
Poularde rôtie.
Haricots verts à la maître d'hôtel.
Tarte aux fraises.

Cervelles à la provençale.—Après avoir mis des cervelles à dégorger dans de l'eau, faites-les blanchir et cuire dans du bouillon avec des crépines de mouton et trois cuillerées d'huile d'olive ; ajoutez-y un verre de vin blanc, sel, poivre et jus de citron, avec persil, cerfeuil et une gousse d'ail blanchie ; les cervelles étant cuites, sortez-les ; laissez réduire la sauce et servez-la par-dessus. On peut les saupoudrer avec de la croûte de pain pilée, ou les servir avec une sauce piquante.

Quenelles à la crème. — Elles se font avec de la pâte à choux à la crème, convenablement desséchée et dans laquelle on incorpore des œufs, un peu de farine, une pincée de poivre et un peu de muscade. Vous prenez la pâte avec une cuillère à bouche et, avec le doigt, vous la faites tomber, de la grosseur d'une amande, dans une casserole d'eau chaude tenue hors du feu.

On poche ces quenelles comme les autres.

MARDI 2 JUILLET

Potage au tapioca.
Surmulet au beurre fondu.
Côtelettes de veau à la Singara.
Lapereaux rôtis.
Purée de fèves aux croûtons.
OEufs aux pistaches.

Côtelettes de veau à la Chingara, ou Saint-Garat, ou Singara. — Parez les côtelettes, piquez-les avec du lard maigre, passez-les au beurre ; foncez une casserole de bardes de lard et de tranches de jambon ; placez les côtelettes sur le fond et couvrez-les de bardes de lard ; ajoutez carottes, oignons, bouquet garni ; mouillez avec du bouillon ; faites cuire, feu dessous et dessus ; les côtelettes cuites, retirez-les ; passez la cuisson au tamis, mettez-y un peu de jus ; faites réduire cette sauce et servez-la sur les côtelettes. Mettez dessous, si vous voulez, un ragoût de champignons ou une sauce tomates.

Œufs aux pistaches. — Placez dans une casserole un peu de fleur de farine avec de la crème, de l'écorce de citron râpée, six œufs frais, un morceau de sucre et des pistaches pilées très-fin : délayez le tout ensemble et mettez-le dans le plat destiné à être servi ; faites cuire à petit feu ; remuez toujours, et quand les œufs seront brouillés, ôtez-les du feu ; saupoudrez-les de sucre râpé et glacez-les avec une pelle rougie au feu.

MERCREDI 3 JUILLET

Crème d'orge garnie de petits pois.
Carpe grillée.
Côtes de bœuf couvertes aux racines.
Pigeons rôtis, cresson.
Concombres à la Béchamel.
Beignets de patates.

Carpe grillée. — Écaillez et videz une belle carpe, frottez-la avec de l'huile, mettez-la sur le gril, et servez-la sur un ragoût d'oseille, soit à la sauce blanche aux câpres, soit à la maître d'hôtel, soit à l'huile et au vinaigre.

Côtes de bœuf couvertes aux racines. — Prenez des côtes couvertes, lardez-les, assaisonnez et braisez-les; faites blanchir des carottes, mettez-les cuire dans une casserole avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elles tombent en glace; faites ensuite un petit roux avec un peu de farine et de beurre; mouillez-le, quand il sera bien blond, avec ce qui restera de l'assaisonnement des côtes; faites cuire cette sauce, dégraissez-la et tordez-la dans une étamine, de manière qu'elle tombe sur les carottes; remettez le tout sur le feu; puis servez.

Beignets de patates. — Lavez et ratissez des patates, coupez-les de la longueur que l'on donne aux salsifis; faites-les tremper pendant une demi-heure dans l'eau-de-vie avec de l'écorce de citron; égouttez-les, trempez-les dans une pâte à beignets, faites-les frire, et quand ils sont de belle couleur, servez-les saupoudrés de sucre.

JEUDI 4 JUILLET

Potage à la julienne.
Turbot sauce au raifort.
Poulets sautés.
Rognon de veau rôti.
Marinade de choux-fleurs.
Mousse aux fraises.

Turbot sauce au raifort. — Après avoir vidé le turbot, l'avoir lavé en dedans et en dessus, fendez-le sur le milieu du dos, de 9 à 12 centimètres, plus près de la tête que de la queue ; relevez les chairs des deux côtés ; supprimez une partie des vertèbres avec les arêtes sur le trajet de l'ouverture ; arrêtez la tête avec une aiguille et de la ficelle passée entre l'arête et l'os de la première nageoire ; frottez tout le corps avec du citron et mettez-le cuire dans une turbotière avec de l'eau salée ; ajoutez à ce mouillement un peu d'écorce de citron, et faites partir sur un feu vif ; aussitôt que l'ébullition commence, retirez le feu et achevez la cuisson sans faire bouillir ; couvrez le turbot d'une feuille de papier beurré et laissez-le chaudement dans son assaisonnement ; un quart d'heure avant de le servir, égouttez le poisson, posez-le sur un plat garni d'une serviette ; placez sur le milieu du plat et sous la serviette une botte de persil pour faire bomber le milieu du turbot ; entourez le poisson de persil et servez-le, accompagné de deux saucières dont l'une sera garnie d'une sauce blanche au raifort épicé ou une sauce au beurre de homard.

VENDREDI 5 JUILLET

Purée d'artichauts aux croûtons.
Croquettes de semoule au parmesan.
Anguille à la poulette.
Pâté de saumon.
Pommes de terre en purée.
Gâteau de riz sauce aux groseilles.

Anguille à la poulette. — Limonez et dépouillez une anguille, coupez-lui la tête et le bout de la queue ; coupez-la en tronçons ; faites dégorger et blanchir les morceaux ; égouttez-les, passez-les au beurre délayé avec deux cuillerées de farine ; quand ils sont revenus, mouillez avec de l'eau et du vin blanc ; ajoutez sel, bouquet garni et champignons ; écumez et dégraissez la sauce ; faites-la réduire et reposer ; mettez-y une liaison de jaunes d'œufs et un jus de citron.

Purée de pommes de terre. — Pelez des pommes de terre, lavez-les, émincez-les, mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau, du beurre, sel et muscade ; faites cuire, feu dessus et dessous, pendant une demi-heure environ ; lorsque les pommes de terre sont bien cuites, travaillez-les avec une cuillère de bois ; faites réduire, s'il y a lieu ; ajoutez un bon morceau de beurre ; liez bien et servez.

SAMEDI 6 JUILLET

Riz au consommé.
Canard aux navets.
Quenelles de poisson frites.
Gigot d'agneau rôti.
Haricots panachés.
Omelette aux cerises.

Canard aux navets. — Plumez, flambez et videz un canard sauvage ou domestique; piquez-le de gros lard assaisonné de fines herbes et d'aromates hachés menu; mettez-le dans une braise avec tranches de lard dessus et dessous, bouquet de persil, carottes, panais coupés en rond, thym, laurier, muscade râpée; mouillez avec suffisante quantité de bouillon ou d'eau, et autant de bon vin blanc; couvrez bien la casserole, faites cuire doucement, feu dessus et dessous; coupez des navets en dés ou tournez-les en façon d'olives; passez-les au beurre ou à la graisse dans une casserole; quand ils sont d'une belle couleur rousse, égouttez-les et les faites mijoter dans un bon jus; liez cette sauce avec du coulis; retirez le canard de sa braise, égouttez-le et servez dans un plat, le ragoût de navets par-dessus.

Quenelles frites. — Vous tremperez des quenelles dans une béchamel bien réduite; vous les roulerez dans de la mie de pain, vous les tremperez ensuite dans des œufs battus; vous les panerez de nouveau, vous les ferez frire et vous les servirez garnies de persil ou de céleri frit.

DIMANCHE 7 JUILLET

Potage Crécy.
Chapon au gros sel.
Queues de mouton frites au parmesan.
Jambon à la broche.
Épinards au jus.
Bombe panachée.

Chapon au gros sel. — Flambez, épluchez un chapon et videz-le par la poche ou par un petite ouverture depuis le gros de la cuisse, en tirant vers le croupion ; gardez-vous de crever l'amer qui est attaché au foie ; troussez le chapon en inclinant les pattes sur les cuisses et en passant l'aiguille à brider d'une cuisse à l'autre, entre la patte et l'os de la cuisse ; traversez de nouveau en passant par-dessous ; serrez la ficelle, de peur que la pièce ne se dérange ; fixez de même les ailes en faisant passer une ficelle de l'une à l'autre : cela fait, frottez la volaille de citron, placez dessus une barde de lard, mettez-la dans une casserole avec oignons, carottes, le cou, le gésier et quelques débris de veau ; mouillez le tout avec du bouillon, et faites cuire à petit feu pendant une heure et demie à deux heures ; servez avec du gros sel et du jus.

Queues de mouton frites au parmesan. — Ayez des queues de mouton cuites à la braise, trempez-les dans de l'œuf battu, et panez-les moitié mie de pain et moitié parmesan ; faites-les frire dans de bon saindoux. Dressez-les dans leur plat ; garnissez-les de persil frit et les servez sur-le-champ.

LUNDI 8 JUILLET

Potage de pommes de terre, chiffonnade de cerfeuil.
Saumon sauté.
Poulet à la Orly.
Rosbif à l'anglaise.
Salade de légumes.
Tarte aux cerises.

Saumon sauté. — Ayez du saumon bien frais, coupez-le en petites tranches minces ou escalopes; n'y laissez pas de peau; parez ces tranches en rond et aplatissez-les avec la lame d'un couteau trempée dans l'eau froide; faites fondre du beurre dans une casserole à sauter, placez-y les escalopes les unes à côté des autres; salez, poivrez et sautez-les. Vous mettrez dans une autre casserole quelques cuillerées de velouté réduit; faites chauffer, et liez votre sauce; ajoutez-y le beurre qui a servi à sauter les escalopes et le jus qu'elles ont rendu, en outre du persil haché et blanchi, un peu de muscade râpée et du jus de citron; liez encore une fois cette sauce et versez-la sur les escalopes bien égouttées et dressées en couronne sur un plat.

Poulet à la Orly. — Dépecez un poulet, assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboule, laurier, jus de citron; saupoudrez les membres de farine, puis faites-les frire; trempez dans de la farine des oignons coupés en anneaux et faites-les frire aussi; dressez en buisson les membres du poulet; posez avec goût les oignons dessus, et mettez sous le poulet une sauce aux oranges amères.

MARDI 9 JUILLET.

Potage printanier aux œufs pochés.
Maquereaux à la flamande.
Pigeons à la crapaudine.
Rosbif à l'anglaise.
Pommes de terre sautées.
Meringues à la crème.

Maquereaux à la flamande. — Videz par l'ouïe trois ou quatre maquereaux bien frais, retirez-en le boyau, ficelez la tête, ne fendez pas le dos; remplissez le ventre d'un morceau de beurre manié avec échalotes, persil et ciboules hachés menu, sel, gros poivre et jus de citron; roulez-les dans une feuille de papier bien beurrée; ficelez les deux bouts de ce papier; mettez ces caisses sur le gril, à feu doux. Au bout de trois quarts d'heure, déballez-les, dressez-les sur un plat et servez.

Pigeons à la crapaudine. — Les pigeons plumés et vidés, flambez-les, épluchez-les, troussez-leur les pattes dans le corps, et aplatissez-les sur le dos. Cela fait, mettez fondre dans une casserole un morceau de beurre, avec sel et gros poivre, et placez-y les pigeons; la cuisson presque achevée, retirez-les et faites-les griller d'une belle couleur, à un feu modéré; servez-les sur une sauce piquante.

MERCREDI 10 JUILLET

Potage à la parisienne.
Barbillon grillé.
Tournedos sauce poivrade.
Dinde en daube.
Champignons au gratin.
Tarte aux cerises.

Dindon en daube. — Après avoir épluché, vidé, flambé un beau dindon, lardez-le de gros lard avec addition de persil, ciboules, pointe d'ail, quatre-épices, sel et poivre; mettez-le dans une daubière avec du bouillon, un demi-verre d'eau-de-vie, des tranches de lard, la moitié d'un pied de veau, des oignons, des carottes, un bouquet garni, de l'ail, du thym, du laurier, des clous de girofle; laissez cuire pendant quatre heures si c'est une jeune bête, six heures si elle est vieille; retirez-la du feu, laissez-la presque se refroidir dans son mouillement, égouttez-la, mettez-la sur un plat; passez la sauce au tamis de soie, clarifiez-la et laissez-la refroidir. Déballez le dindon et garnissez-le de cette gelée; le tout doit être servi froid.

On peut manger ce plat chaud, mais alors on le sert entouré de tous les ingrédients avec lesquels il a cuit et avec son fond réduit.

Sauce au fenouil. — Faites bouillir un bouquet de fenouil et de persil, hachez-les bien menu et remuez-les dans du beurre chaud. (*Cuisine anglaise.*)

JEUDI 11 JUILLET

Potage à la Saint-Germain.
Fraise de veau au naturel.
Moules à la poulette.
Filet de bœuf rôti.
Pommes de terre nouvelles sautées.
Darioles au riz.

Fraise de veau au naturel. — Mettez à dégorger une fraise de veau dans de l'eau tiède, faites-la blanchir ensuite à l'eau bouillante pendant un petit quart d'heure; alors vous l'épluchez, l'égouttez et la cuisez ensuite dans de l'eau avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, oignons, carottes, panais, bouquet de persil, ciboule, ail, clous de girofle; quand elle est cuite, retirez-la; réduisez la cuisson, passez-la et servez la fraise avec une sauce au vinaigre dans une saucière.

Moules à la poulette. — Après les avoir nettoyées et bien lavées, mettez-les sur le feu dans une casserole sans rien y ajouter; remuez-les, et, à mesure qu'elles s'ouvrent, ôtez-en soit la coquille entière, soit seulement une des deux valves; mettez ensuite les moules dans une autre casserole; ajoutez un morceau de beurre, gros poivre, muscade râpée, persil et ciboules hachés; passez sur le feu; mettez de la farine; mouillez le tout avec du bouillon et un peu de l'eau qu'auront rendue les moules et que vous aurez passée au tamis; faites bouillir pendant quelques instants; liez avec des jaunes d'œufs, et servez.

VENDREDI 12 JUILLET

Potage purée de pommes de terre, peluche de cerfeuil.
Matelote marinière.
Vol-au-vent d'esturgeon.
Éperlans frits.
Choux-fleurs au gratin.
Abricots à la Condé.

Éperlans frits. — Écaillez et lavez une dizaine d'éperlans, enfilez-les par les yeux avec un petit attelet, trempez-les dans du lait, saupoudrez-les de farine; faites-les frire dans une friture chaude, et les servez sur un plat sans une serviette, qui presque toujours donne un goût désagréable à la friture.

Abricots à la Condé. — Après avoir préparé des abricots en compote à demi confite, vous les dressez sur le bord d'une croustade de riz dont le fond est rempli avec de la semoule de maïs non blutée et préparée comme pour un gâteau; vous garnissez le milieu du plat avec de très-petites croquettes en forme de boules, faites avec le même appareil que la croustade et frites au dernier moment; vous décorez les abricots et la croustade avec des cerises confites et de l'angélique bien verte et vous les masquez légèrement avec une sauce composée de marmelade d'abricots et de vin de Madère; servez très-chaud.

On doit cet excellent entremets à M. Bauvillier, ancien chef des cuisines du prince de Condé, et qui dirigeait un établissement culinaire célèbre sous la Restauration.

SAMEDI 13 JUILLET

Potage printanier aux œufs pochés.
Raie au beurre noir.
Oreilles de veau farcies.
Gigot rôti.
Haricots verts à la poulette.
Meringues à la crème.

Oreilles de veau farcies. — Faites échauder, dégorger et blanchir un certain nombre d'oreilles de veau; épluchez-les ensuite, pour qu'il n'y reste point de poil; foncez une casserole de bardes de lard, mettez-les par-dessus et recouvrez-les de bardes; ajoutez carottes, oignons, bouquet garni, citron coupé par tranches; assaisonnez et mouillez avec bouillon et vin blanc; faites cuire à petit feu. Après la cuisson, égouttez les oreilles, mettez-y de la farce cuite, panez-les à l'œuf, faites-les frire, et servez avec un jus clair dessous.

Haricots verts à la poulette. — Ayez des haricots verts, petits et tendres; ôtez la partie filandreuse en cassant les petits bouts; lavez-les et faites-les cuire dans l'eau bouillante; la cuisson opérée, donnez-leur deux ou trois tours dans une casserole où vous aurez fait fondre du beurre avec persil et ciboules hachés; ajoutez une pincée de farine, un peu de bon bouillon et du sel; faites réduire toute la sauce; et avant de servir, liez avec jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

DIMANCHE 14 JUILLET

Consommé au tapioca.
Saumon sauce ravigote.
Côtelettes de lapereaux à la sauce tomates.
Dindonneau au cresson.
Purée de fèves aux croûtons.
Darioles à la pâtissière.

Côtelettes de lapereaux à la sauce tomates. — Ayez quelques culottes de lapereaux, coupez-les en deux, désossez-les; après leur avoir donné la forme d'une côtelette et les avoir garnies d'une farce de lapereaux aux fines herbes, servez-vous du grand os que vous aurez conservé pour simuler celui d'une véritable côtelette; faites refroidir les côtelettes dans du beurre et mettez-les en presse; parez-les ensuite légèrement et passez-les à l'œuf; mettez clarifier du beurre dans un plat à sauter, faites cuire dedans les côtelettes : quand elles sont de belle couleur, égouttez-les, dressez-les et masquez-les d'une sauce tomates légère.

Darioles à la pâtissière. — Faites un mélange avec 32 grammes de bon beurre que vous ferez fondre, trois cuillerées de sucre pulvérisé, deux cuillerées de farine, une demi-écorce de citron bien hachée, de la fleur d'oranger pralinée, quatre jaunes d'œufs, un peu de sel et un verre de bonne crème; vous verserez dans de petites timbales cette préparation et vous la ferez cuire au four, après quoi vous sortirez de leurs moules les darioles et vous les servirez saupoudrées de sucre blanc.

LUNDI 15 JUILLET.

Purée de légumes aux croûtons.
Truite au vin blanc.
Canards aux navets.
Longe de veau rôtie.
Aubergines à la provençale.
Compote de pêches.

Longe de veau rôtie. — Ayez une belle longe de veau; parez-la, assujettissez-la, au moyen d'attelets, sur une broche; enveloppez la longe de feuilles de papier beurré, et, au bout de trois heures environ de cuisson, servez-la sur son jus.

Pour faire rôtir un morceau de veau de 2 kilos, il faut : à la broche devant la cheminée, deux heures; — dans la cuisinière devant la cheminée, une heure trente minutes; — dans la cuisinière devant la coquille, une heure vingt minutes.

Pour 1 kilo : à la broche devant la cheminée, une heure; — dans la cuisinière devant la cheminée, quarante-cinq minutes.

Compote de pêches. — Après avoir essuyé les pêches, mettez-les, soit entières, soit coupées en deux ou en quatre, dans un poêlon; couvrez-les de sirop à 25 degrés; placez-les sur le feu, en ayant soin de les couvrir d'un rond de papier blanc; après quelques bouillons, mettez-les refroidir dans un vase et versez le sirop dessus. On peut aromatiser cette compote avec quelques gouttes de sirop de fleurs de sureau.

MARDI 16 JUILLET

Consommé aux croûtes grillées.
Brème grillée à la maître d'hôtel.
Langue de bœuf à l'italienne.
Canard rôti.
Concombres farcis.
Tarte aux fraises.

Concombres farcis. — Prenez deux concombres de belle forme, afin de pouvoir en faire huit gros anneaux épais de deux travers de doigt (les bouts ne peuvent servir); après les avoir pelés et avoir enlevé les pepins qui sont à l'intérieur, faites blanchir ces anneaux pendant dix minutes, rafraîchissez-les et faites égoutter; vous foncez ensuite un plat à glace de bardes de lard très-minces, sur lesquelles vous placez les anneaux de concombres, préalablement garnis d'une farce à l'intérieur, entourés de bardes de lard et légèrement ficelés; vous mouillez avec 6 décilitres de bouillon et vous faites cuire à feu très-doux, vingt minutes suffisent; vous retirez du feu les concombres, vous les égouttez, vous enlevez les feuilles et vous les dressez sur un plat, un anneau au milieu et les autres alentour; puis vous les masquez avec une sauce composée comme suit. Avec 100 grammes de beurre et 25 grammes de farine, faites un roux et mouillez-le avec du bouillon en y ajoutant 25 grammes de glace de viande; vous faites cuire le tout en remuant avec une cuillère de bois pendant vingt minutes, vous passez à l'étamine ou avec une passoire très-fine et vous ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

MERCREDI 17 JUILLET

Brunoise aux pois.
Gigot braisé.
Bar sauce au fenouil.
Pigeons rôtis.
Haricots verts à la lyonnaise.
Gâteau d'amandes.

Gigot braisé. — Coupez le manche d'un gigot de mouton, piquez-le avec des lardons assaisonnés de menues herbes bien hachées; pointe d'ail, sel, gros poivre, muscade râpée et anchois; ficelez le gigot, mettez-le dans une braisière, couvert de quelques bardes de lard; ajoutez carottes, bouquet garni; mouillez d'eau, faites bouillir pendant deux ou trois heures; la cuisson effectuée, déficelez le gigot, posez-le sur le plat avec des légumes autour; faites réduire la cuisson et masquez-en le gigot.

Gâteau d'amandes. — Mettez sur un tour à pâte un demi-litre de farine; faites un creux; placez dans ce creux cinq ou six œufs entiers, une demi-livre d'amandes bien pilées, autant de sucre en poudre; faites du tout une pâte pétrie avec soin; formez-en un gâteau; dressez-le sur un papier beurré; faites-le cuire dans un moule à four doux ou sous un four de campagne; glacez-le ensuite avec une glace blanche; faites sécher au four et servez.

JEUDI 18 JUILLET

Potage julienne.
Carrelets frits à la Colbert.
Pain de lapin à la Saint-Ursin.
Quartier d'agneau rôti.
Navets à la demi-glace.
Compote d'abricots verts.

Pain de lapin à la Saint-Ursin. — Vous mettez de la farce à quenelles plein un moule évidé que vous beurrez, vous laissez mijoter au bain-marie, et quand la farce est cuite, au moment de servir, vous la renversez sur un plat, en ayant bien soin qu'il n'y ait pas d'eau; vous mettrez alors dans le vide des cervelles de lapins, des filets mignons et des rognons de lapin sautés; vous aurez soit une sauce espagnole travaillée ou une sauce au gibier, additionnée d'un demi-verre de vin de Champagne. Quand la sauce sera bien réduite, versez-la sur les garnitures qui seront dans le pain, et glacez-en l'extérieur. On peut employer d'autres garnitures, comme des petites noix de veau, des crêtes, etc.

Compote d'abricots verts ou **Compote au vert-pré.** — Pelez et jetez dans de l'eau froide des abricots verts, c'est-à-dire cueillis avant leur maturité; mettez-les ensuite dans de l'eau tiède avec quelques poignées de feuilles d'oseille; couvrez-les et laissez-les bouillir jusqu'à ce qu'ils aient une belle couleur verte; retirez-les alors du feu et faites égoutter et refroidir le tout; ensuite, roulez-les dans du sucre, achevez leur cuisson; et, au moment de les ôter du feu, ajoutez-y deux cuillerées de suc d'épinards.

VENDREDI 19 JUILLET

Potage à la Monaco.
Barbeau à l'étuvée.
Laitance en ragoût.
Homard en rémolade.
Concombres à la crème.
Tarte aux cerises.

Barbeau à l'étuvée. — Écaillez, videz un barbeau, et faites-le cuire avec du vin rouge, du sel, du poivre, du girofle, un bon bouquet et un gros morceau de beurre; quand il est cuit, mettez dans la sauce un peu de beurre manié de farine, liez-la bien, et servez.

Ragoût maigre de laitances au blanc. — Faites suer, dans une casserole, une petite carpe coupée en tronçons avec du beurre et des oignons coupés en tranches; ayez soin que rien ne s'attache; mouillez avec du bouillon maigre; ajoutez du beurre, un bouquet garni, une pointe d'ail, deux clous de girofle, sel et poivre. Au bout d'une heure de cuisson, passez cette sauce au tamis, et mettez dedans les laitances, laissez-les cuire pendant un quart d'heure; retirez-les; faites réduire la sauce et liez-la avec des jaunes d'œufs délayés dans de la crème; acidulez avec du jus de citron.

Concombres à la crème ou à la béchamel maigre. — Épluchez, videz des concombres, coupez-les en forme de dés; faites-les blanchir à l'eau de sel; égouttez-les; mettez-les dans de l'eau froide; faites-les sécher dans une serviette; mettez-les ensuite, mais sans bouillir, dans une sauce bien chaude faite avec de la crème, du lait, un morceau de beurre et un peu de farine.

SAMEDI 20 JUILLET

Pot-au-feu.
Pièce de bœuf bouilli garnie à la flamande.
Raie à la sauce blanche.
Galantine de lapereaux.
Macaroni au gratin.
Mousse aux fraises.

Galantine de lapereaux. — Désossez des lapereaux sans toucher à la tête; ôtez le gros de la chair, hachez cette chair avec autant de lard et faites-en une farce à laquelle vous ajoutez sel, gros poivre, un peu d'aromates concassés et truffes hachées menu. Étendez les lapereaux sur un linge blanc et les assaisonnez; mettez au-dessus un lit de farce entremêlée de filets de jambon, de lard et de truffes. Quand les lapereaux sont pleins de cette farce, vous leur rendez leur première forme en rapprochant les chairs que vous leur avez laissées; ficelez-les bien, et enveloppez-les d'un linge blanc; cela fait, foncez une casserole de bardes de lard, placez-y les lapereaux; entourez-les de carottes, oignons, bouquet de persil, laurier, thym, sel, gros poivre; mouillez-les avec du vin blanc et autant de bouillon; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier; faites cuire à petit feu; la cuisson effectuée, retirez la braisière et laissez refroidir les lapereaux pendant une demi-heure; vous les déballez ensuite; vous passez le fond de cuisson, vous le dégraissez et le clarifiez avec un blanc d'œuf battu; vous le faites réduire et le versez sur des assiettes afin qu'il glace; ensuite vous en couvrez les lapereaux.

DIMANCHE 21 JUILLET

Potage aux pâtes d'Italie.
Anguille aux montants de laitues.
Pâté chaud.
Poulets bardés rôtis.
Épinards à la crème.
Beignets d'abricots.

Anguille aux montants de laitues romaines. — Après avoir coupé l'anguille par tronçons et l'avoir cuite comme pour une fricassée de poulet, prenez des montants de laitues romaines bien épluchés et faites-les cuire dans une eau blanche avec du sel et du beurre; égouttez-les ensuite et mettez-les avec l'anguille pour qu'ils en prennent le goût; liez sur le feu avec trois jaunes d'œufs délayés avec un jus de citron, et servez ce mets accompagné d'un cordon de croûtons frits.

Pâté chaud. — Vous prenez de la pâte à dresser le chaud, vous en formez un pâté que vous remplissez d'une préparation à votre choix; vous la couvrez de bardes de lard sous lesquelles vous aurez mis deux feuilles de laurier; vous couvrez le pâté avec une seconde abaisse de pâte à dresser; vous le décorez, vous le dorez et vous le mettez au four; aussitôt que le dessus est un peu coloré, vous le coupez tout autour à 7 ou 8 millimètres du bord et l'environnez de papier; quand la cuisson est effectuée, enlevez le papier, le dessus du pâté, les bardes de lard et le laurier; dégraissez-le, versez sur la garniture une sauce appropriée, et servez très-chaud.

LUNDI 22 JUILLET

Potage printanier aux quenelles.
Poule au riz.
Côtelettes de mouton à la jardinière.
Jambon au naturel.
Salade de légumes.
Tarte de groseilles vertes, à la crème.

Jambon au naturel. — Prenez un jambon, enlevez légèrement le dessus de la chair et ce qui pourrait être jaune du lard qui le borde; ôtez l'os du quasi, et, pour le mieux dessaler, ôtez aussi celui du milieu; supprimez le bout du jarret et mettez-le tremper dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, plus ou moins, suivant sa grosseur; lorsque vous le jugez dessalé, cousez-le dans un linge blanc; cela fait, placez le jambon dans une marmite, mouillez-le d'eau et de vin, et assaisonnez-le d'oignons, carottes, persil, laurier, thym, basilic, ail; faites cuire à petit feu pendant cinq heures; vous jugez que le jambon est cuit lorsqu'une lardoire y entre sans peine. La cuisson faite, retirez-le, mettez-le dans une passoire; laissez-le refroidir jusqu'au lendemain; alors vous le déballez, vous enlevez la couenne; vous le parez et le couvrez d'une fine chapelure de pain pour le servir.

Sauce au pauvre homme. — Mettez dans une casserole eau, sel, poivre, vinaigre, échalotes hachées, jus de citron; faites chauffer sans bouillir et employez. Le gigot froid se réchauffe parfaitement dans cette sauce.

MARDI 23 JUILLET

Riz à la crème lié.
Vives grillées sauce rémolade.
Lapereaux sautés aux fines herbes.
Rosbif rôti.
Pommes de terre au beurre.
Gâteau fourré d'abricots.

Lapereaux sautés aux fines herbes. — Après avoir passé au beurre, persil, échalotes, champignons, le tout bien haché, ajoutez les membres de deux lapereaux, avec poivre, sel, muscade râpée, bouquet garni; passez le tout sur le feu; mouillez avec un verre de vin de Champagne, faites cuire pendant vingt minutes, feu dessus et dessous; ajoutez deux cuillerées d'espagnole réduite, gros comme une noix de glace de gibier, le jus d'un citron et un petit morceau de bon beurre; dressez les lapereaux et servez.

Tourte ou gâteau fourré d'abricots à la bonne femme. — Faites cuire dans du sucre des abricots pelés, ouverts et vidés de leurs noyaux, et laissez-les refroidir; étendez ensuite ces moitiés d'abricots sur une abaisse en feuilletage; mêlez, à volonté, quelques cerises avec les abricots, ce qui est d'un bon effet; recouvrez le tout d'une autre feuille de pâte pareille et découpée; dorez avec un jaune d'œuf et faites cuire au four de campagne.

MERCREDI 24 JUILLET

Potage purée de pois verts.
Haricot de mouton.
Fricot de poulets sauce poivrade.
Tanches frites.
Omelette à la jardinière.
Pêches à la Condé.

Tanches frites. — Limonez les tanches, coupez-leur les nageoires et la grosse arête, fendez-les par le dos, videz-les, saupoudrez-les d'un peu de sel et de farine; mettez-y le jus de quelques citrons; faites-les frire au beurre, et les servez à sec sur un plat.

Omelette à la jardinière. — Composez un ragoût de toutes sortes de légumes, herbages ou petits pois et fèves, bien nourri, soit au gras ou au maigre; mettez-en la moitié avec une douzaine d'œufs; battez bien le tout ensemble et composez-en une omelette ordinaire. Lorsqu'elle est cuite et de belle couleur, masquez-la avec le reste du ragoût de légumes.

Farce pour les concombres. — Vous hachez ensemble et mêlez parfaitement 400 grammes de rouelle de veau sans nerf et sans graisse, car celle qui est mêlée à la chair est toujours nerveuse, et même quantité de graisse de rognons de veau; vous assaisonnez de poivre, de sel et d'un peu de muscade et vous mouillez cette farce avec un décilitre de bon lait en la pilant au mortier afin de la rendre très-lisse, et vous l'employez ensuite.

JEUDI 25 JUILLET

Potage à la Condé.
Soles bouillies sauce au persil.
Filet de bœuf sauce madère.
Galantine de volaille.
Haricots verts sautés.
Meringues aux fraises.

Filet de bœuf au vin de Madère. — Piquez le filet de bœuf, rejoignez-en les deux bouts; masquez-le dans une casserole avec oignons, carottes, bouquet garni; mouillez avec consommé et madère; couvrez d'un papier beurré; faites bien bouillir un instant et ensuite mijoter; mettez du feu sur le couvercle de la casserole; la cuisson faite, passez-en le fond au tamis de soie; faites réduire et servez cette sauce sous le filet.

Purée de volaille. — Prenez une volaille cuite à la broche; ôtez-en la peau; désossez-la; hachez-en les chairs; puis mettez-les dans un mortier et pilez-les; mettez cette farce dans une casserole avec du consommé ou de bon bouillon, du jus blond de veau, sel, poivre; faites réduire cette purée et passez-la au tamis.

Sauce au citron. — Dépouillez un citron de son écorce, coupez-le en tranches, jetez les pepins; coupez ensuite les tranches en petits morceaux carrés; blanchissez un foie de volaille et hachez-le menu; mêlez le foie et le citron dans une saucière, versez par-dessus du beurre bien chaud, et remuez. (*Cuisine anglaise.*)

VENDREDI 26 JUILLET

Purée d'artichauts aux croûtons.
Fricandeau d'esturgeon en maigre.
Coquilles de quenelles.
Pâté d'anguilles.
Macarons au gratin.
Flan de pêches.

Fricandeau d'esturgeon. — Piquez de lard fin quelques tranches d'esturgeon épaisses de 8 à 10 centimètres, et, après avoir enlevé la peau du poisson, farinez ces tranches et les mettez avec du lard fondu dans une casserole, en ayant soin que le côté piqué du fricandeau se trouve en dessous; quand ils sont bien colorés, retirez-les; faites un hachis de champignons ou de mousserons et mettez ce hachis dans un plat avec du jus de jambon; posez dessus les fricandeaux, le côté piqué en vue; couvrez le plat et faites mijoter le tout à très-petit feu l'espace d'une heure environ.

Quenelles de carpe, de lotte, de morue, de merlan. — Même préparation que pour les autres quenelles, sauf les observations ci-après : aux merlans, on joindra de la chair de hareng frais; à la morue, de la crème double; à la carpe, de la chair d'anguille. Si on le peut, on ajoutera quelques morceaux de truffes noires que l'on aura fait étuver dans un fond de cuisson réduit et que l'on pilera avec soin.

SAMEDI 27 JUILLET

Croûtes au pot.
Bœuf bouilli sauce tomates.
Lapins en gibelotte.
Poularde rôtie.
Friture de choux-fleurs.
Bavarois aux frambroises.

Lapins en gibelotte. — Après avoir fait dessaler 250 grammes de lard, coupez-le en dés et faites-le revenir dans du beurre ; ajoutez les membres de deux lapins ; passez-les pendant cinq minutes dans le beurre, puis mettez deux cuillerées à bouche de farine, sel, poivre, muscade râpée, un oignon piqué de dèux clous de girofle, un bouquet garni ; mouillez avec une bouteille de vin blanc et laissez bouillir doucement pendant trois quarts d'heure ; ayez alors une vingtaine de petits oignons que vous aurez passés au beurre et que vous aurez fait cuire à part dans ce beurre, auquel vous aurez ajouté quelques cuillerées de la sauce de la gibelotte, plus un petit morceau de sucre ; tournez deux maniveaux de champignons et faites-les cuire avec les oignons. Quand les lapins sont suffisamment cuits, dressez-les, versez dessus leur sauce dégraissée, réduite et passée à l'étamine, et garnissez avec les petits oignons et les champignons.

DIMANCHE 28 JUILLET

Consommé aux pommes de terre.
Saumon sauce crevettes.
Poitrines d'agneau à la maréchale.
Pintades nouvelles rôties.
Haricots blancs à la maître d'hôtel.
OEufs à la neige.

Poitrines d'agneau à la maréchale. — Faites bráiser dans un bon fond deux poitrines d'agneau; égouttez; mettez-les sous presse entre deux couvercles; laissez refroidir; parez en cœur, en laissant un bout d'os comme à une côtelette; trempez dans une allemande et panez; trempez dans quatre jaunes d'œufs battus avec 60 grammes de beurre; panez trois fois, grillez un instant et servez avec une demi-glace.

Tendrons de veau au blanc. — Foncez une casserole de bardes de lard et de parures de veau; posez dessus les tendrons préalablement parés, dégorgés, blanchis et refroidis; ajoutez bouquet assaisonné, quelques carottes, autant d'oignons, des tranches de citron; mouillez le ragoût avec du consommé ou du bouillon; faites bouillir; conduisez à feu modéré et terminez en liant avec des jaunes d'œufs.

Haricots blancs à la maître d'hôtel. — Faites blanchir et ensuite cuire à l'eau bouillante des haricots blancs; égouttez-les, laissez-les reposer; faites-les revenir dans une casserole avec beurre, persil, ciboules hachées, sel et gros poivre; mettez-y ensuite une liaison de jaunes d'œufs délayés avec un peu de bouillon ou avec l'eau de leur cuisson; servez avec un filet de bon vinaigre ou un jus de citron.

LUNDI 29 JUILLET

Potage de sagou à la purée de carottes.
Limandes frites.
Côtelettes de veau en papillotes.
Gigot de mouton rôti.
Pommes de terre sautées.
Flan de poires à la Madeleine.

Gigot de mouton rôti. — Après avoir choisi un gigot de bonne qualité, bien mortifié, battez-le, embrochez-le et laissez-le au feu environ une heure et demie; et servez-le sur son jus.

Rien n'est succulent comme un gigot de mouton bien choisi et cuit à point à la broche; mais, en général, rien n'est plus dur : c'est fâcheux, car un gigot rôti d'une tendreté parfaite est l'un des mets les plus excellents que la boucherie puisse offrir à l'alimentation; il est sain, juteux et savoureux, préférable à tous ces ragoûts incendiaires qui trop souvent ne flattent le palais qu'aux dépens de la santé; mais la tendreté d'un gigot dépend moins de l'art du cuisinier que de ses soins, de sa patience, et surtout du *naturel de la bête*. Il est tel mouton que rien ne peut attendrir, et tel autre que trois ou quatre jours d'attente suffisent pour rendre fondant : ce sont là les élus de la boucherie; c'est cependant rare à Paris, où les moutons ne sont guère recommandables que par leur volume. Quant à ceux de pré-salé, des Ardennes et de Cabourg, qui sont les plus délicats et les plus succulents, il faut les tirer en droiture pour les avoir excellents.

MARDI 30 JUILLET

Vermicelle aux petits pois.
Surmulet sauce matelote.
Poulet sauté.
Aloyau rôti.
Tomates farcies.
Tartelettes aux groseilles rouges.

Aloyau rôti. — L'aloyau se sert de deux manières. Lorsqu'on a beaucoup de monde, on prend un bel aloyau et l'on enlève toute la partie étrangère au filet et au contre-filet; on enlève les os et on pose les deux morceaux l'un sur l'autre; on place entre les deux quelques-uns des os plats qu'on a ôtés précédemment, puis on ficelle le tout pour le faire rôtir, après l'avoir piqué sur toute sa surface de bon lard. Si on le fait mariner pendant deux ou trois jours avec vinaigre, sel, oignons, il n'en sera que plus tendre. Pour le servir, on isole les deux morceaux dont se compose l'aloyau, et on les coupe séparément par tranches minces et transversales. La seconde manière et la plus usitée consiste à servir l'aloyau comme il vient de chez le boucher, et alors on distingue le filet, *morceau du procureur,* et le contre-filet, *morceau des clercs.* On le découpe par tranches sur le morceau même ou bien en détachant le filet d'abord, puis le contre-filet, que l'on divise ensuite en tranches ou rondelles.

MERCREDI 31 JUILLET

Potage aux pâtes d'Italie avec parmesan.
Moules à la marinière.
Oreilles de veau en marinade.
Dindonneau rôti.
Carottes à la ménagère.
Flan de prunes.

Moules à la marinière. — Faites sauter les moules dans une poêle avec addition d'un bon morceau de beurre, persil, ciboule, ail, hachés fin; ajoutez du poivre et un peu de mie de pain, et servez.

Oreilles de veau en marinade. — Mettez à dégorger dans de l'eau chaude le nombre d'oreilles qu'il vous conviendra; faites-les cuire dans un blanc, et rafraîchir; après la cuisson, égouttez-les, coupez-les en long en plusieurs morceaux, deux, trois ou quatre; faites-les mariner avec du vinaigre, sel et mignonnette; séchez-les, faites-les frire d'une belle couleur; égouttez-les, puis dressez-les sur un plat avec du persil frit dessus.

Carottes à la ménagère. — Coupez des carottes en rouelles ou autrement; faites-les cuire dans du bouillon avec addition de vin blanc, gros poivre, muscade, bouquet garni, et quand elles sont cuites, liez la sauce avec du jus, ou, à défaut, avec du beurre manié de farine.

JEUDI 1er AOUT

Purée de pois à la Saint-Germain.
Poule au riz.
Escalopes de saumon sautées.
Bœuf à l'écarlate.
Artichauts à la sauce blanche.
Crêpes.

Bœuf à l'écarlate. — Faites mortifier un morceau de culotte ; piquez-le de gros lard assaisonné de sel et d'épices, frottez-le avec du salpêtre. Mettez-le ensuite dans un vase avec genièvre, thym, basilic, ail, laurier, girofle, oignons coupés en tranches, et couvrez le vase pour empêcher l'air d'y pénétrer ; au bout de cinq à six jours, retournez ce morceau de bœuf, couvrez le vase, laissez-le encore le même espace de temps ; ensuite retirez-le, mettez-le dans un linge blanc et ficelez-le pour le faire cuire dans une marmite, avec de l'eau, carottes, oignons et bouquet garni, pendant plusieurs heures, suivant sa grosseur ; quand il est cuit, arrangez-le dans une terrine sans qu'il perde sa forme ; versez dessus le fond de la cuisson ; servez le lendemain comme pièce froide.

Crêpes. — Pour préparer les crêpes, il faut faire une pâte à frire avec de la farine, du lait, des jaunes d'œufs, un peu de sel et une petite quantité d'eau-de-vie. Vous prenez une cuillerée de cette pâte et vous l'étendez sur le fond d'une poêle dans laquelle vous avez d'abord fait chauffer un petit morceau de bon beurre ; quand la crêpe est cuite d'un côté, vous la retournez, en la sautant, pour qu'elle cuise de l'autre côté ; puis vous la retirez et la saupoudrez de sucre.

VENDREDI 2 AOUT

Potage aux herbes.
Tanches à la poulette.
Pommes de terre sauce matelote.
Saumon à l'huile.
Concombres farcis en maigre.
Flan d'amandes vertes à la d'Escars.

Concombres farcis au maigre. — Vous les remplissez d'une bonne farce de poisson et vous les garnissez d'un ragoût de laitances et de champignons.

Flan d'amandes vertes à la d'Escars. — Mondez et pilez 250 grammes d'amandes douces nouvelles, 125 grammes d'avelines ou de grosses noisettes fraîches; deux pincées de fleurs d'oranger pralinées et pulvérisées: ajoutez du sucre en quantité suffisante et quelques grains de sel gris; délayez ce mélange en y ajoutant un demi-litre de crème bouillie et refroidie; lorsque cette préparation est réduite à la consistance d'une pâte de frangipane, joignez-y quatre jaunes d'œufs frais cuits à la coque; il ne faut pas qu'elle aille sur le feu; on la sert dans une croustade de pâte brisée ou dans un plan de feuilletage à petit rebord.

Cette composition doit être refroidie de manière à ne pas altérer la pâtisserie.

SAMEDI 3 AOUT

Croûte au pot.
Raie au beurre noir.
Fricandeau de ris de veau.
Gigot d'agneau rôti.
Pommes de terre au lard.
Abricots à la Condé.

Fricandeau de ris de veau. — Faites dégorger et blanchir des ris de veau, mettez-les à l'eau froide, piquez-les de petit lard; passez-les à la casserole, le lard en dessous, avec une cuillerée de bouillon clair; assaisonnez, faites cuire et réduire. Quand les ris ont pris de la couleur, dressez-les sur le plat; dégraissez la sauce; mouillez ce qui s'est attaché de bouillon et de jus de veau; passez le tout au tamis, mettez-le sur le ris de veau avec du poivre concassé, et servez chaud.

Pommes de terre au lard. — Faites revenir dans du beurre de petits morceaux de lard de poitrine; ajoutez-y un peu de farine; faites un roux clair que vous mouillerez avec du bouillon ou de l'eau; mettez poivre, sel, bouquet garni; laissez bouillir quelques instants; ajoutez alors des pommes de terre crues, pelées et coupées si elles sont très-grosses; quand elles sont cuites, dégraissez la sauce, et servez.

DIMANCHE 4 AOUT

Consommé aux laitues.
Brochet au bleu.
Poularde en croûte.
Lapereaux rôtis.
Petits pois à l'anglaise.
Mousse aux framboises.

Poularde en croûte. — Lardez une poularde de petit lard et de filets de jambon; faites-la cuire dans une braise blanchie avec un peu de lait; laissez refroidir. Faites une sauce avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, deux jaunes d'œufs, un peu de lait; faites-la lier sur le feu; mettez-y la poularde; saupoudrez-la de mie de pain; faites-lui prendre couleur au four ou sous le four de campagne, et servez-la avec une poivrade liée.

Petits pois à l'anglaise. — Faites chauffer de l'eau dans une casserole, salez cette eau; quand elle bout, jetez-y les petits pois et laissez-les cuire; quand ils sont cuits, égouttez-les; mettez dans un plat un bon morceau de beurre fin, versez par-dessus les pois, passez sur les pois un peu de persil haché menu, et versez très-chaud. On sert, en même temps que cet entremets, du sucre en poudre pour les personnes qui désirent en ajouter.

LUNDI 5 AOUT

Potage julienne.
Vives à la normande.
Queues de mouton au riz.
Albrans rôtis.
Épinards à l'ancienne mode.
Macédoine de fruits.

Queues de mouton au riz. — Faites blanchir des queues de mouton ; lorsqu'elles sont blanchies, coupez-en les bouts, mettez-les par paquets et faites-les cuire à la braise ; prenez du riz épluché et lavé, mettez-le dans une marmite avec du bouillon un peu gras : observez qu'il soit de bon goût et fort épais ; quand il est crevé, ôtez-le du feu et laissez-le refroidir ; les queues étant cuites, tirez-les de la braise et laissez-les refroidir aussi ; quand les queues seront froides, vous les envelopperez de riz et vous les tremperez dans de l'œuf battu et les panerez de mie de pain. Étant panées, faites-les frire d'une belle couleur dans de bon saindoux ; dressez et servez-les garnis de persil frit.

Épinards à l'ancienne mode. — Mettez les épinards dans une casserole avec beurre, sel et muscade râpée ; ajoutez un peu de beurre manié de farine, du sucre et de la crème, et garnissez les épinards avec des tranches de biscuit.

MARDI 6 AOUT

Purée de potiron.
Côte de bœuf braisée garnie de choux.
Filets de soles à la Orly.
Poularde rôtie.
Haricots panachés sautés.
Crème fouettée aux framboises.

Purée de potiron. — Pelez le potiron; coupez-le en petits morceaux ; jetez-les dans de l'eau bouillante et salée; la cuisson opérée, passez la purée à la passoire; mettez-la ensuite dans une casserole; ajoutez-y un morceau de bon beurre, un verre de crème, un peu de sucre, une pincée de farine ; faites réduire, et, au moment de servir, liez avec des jaunes d'œufs.

Filets de soles à la Orly. — Écaillez, videz, lavez et fendez quatre soles, levez-en les filets, faites-les mariner dans du jus de citron, sel et gros poivre; saupoudrez-les de farine et faites-les frire de belle couleur. Mettez cuire leurs carcasses avec un peu de bouillon et de vin blanc; réduisez cette sauce, clarifiez-la et masquez-en les filets.

Poulet à la broche. — Videz un poulet par le haut, flambez-le, bridez-le et piquez-le de lard fin, ou bien couvrez-le de bardes de lard; attachez les pattes à la broche; faites-le cuire à point, et servez-le sur un lit de cresson.

MERCREDI 7 AOUT

Potage de riz au gras.
Melon.
Matelote d'anguille.
Ramereaux marinés et frits.
Longe de veau rôtie.
Laitues à la crème.
Croûte aux fruits.

Riz au gras. — Faites crever une quantité suffisante de beau riz bien lavé dans du bouillon; conduisez l'opération à feu doux; quand ce potage est bien cuit, servez-le.

Melon. — Il est d'usage de servir les melons après le potage et de les présenter aux convives avant les hors-d'œuvre chauds. C'est une fort mauvaise habitude que de les saupoudrer de sucre : la digestion en est plus difficile. On la facilite au contraire si on les mange avec du sel et du poivre.

Ramereaux marinés et frits. — Plumez, videz et flambez des ramereaux; troussez leurs pattes en dedans; coupez-les en deux et aplatissez-les; mettez-les ensuite dans une marinade d'huile fine avec persil, ciboules, échalotes, champignons, le tout haché, sel, fines épices; faites-les cuire; égouttez-les sur un linge blanc; panez-les; faites-les cuire sur le gril; faites une sauce avec du jus et un morceau de beurre manié de farine, câpres, échalotes hachées, sel, poivre, muscade; liez-la sur le feu, et servez avec un filet de vinaigre, de verjus, ou du jus de citron.

JEUDI 8 AOUT

Printanier aux œufs pochés.
Raie aux fines herbes.
Poulets en fricassée.
Filet de bœuf rôti.
Salsifis à la poulette.
Brioche sauce aux abricots.

Raie aux fines herbes. — Choisissez de belle raie et découpez-la par gros filets ; séparez-en la peau et ressuyez-les entre deux serviettes ; mettez ensuite un demi-litre de petit-lait dans un sautoir, deux tranches de citron, un morceau de beurre manié de fleur de farine, sel, poivre et fines herbes ; placez-y les filets, et faites-les cuire lentement ; quand ils sont cuits aux trois quarts, retirez-les, égouttez-les, panez-les et faites-leur prendre belle couleur au four ; servez-les avec une sauce piquante ou autre.

Pieds de cochon farcis. — Les pieds étant cuits, ayez pour chacun un morceau de crépine de grandeur suffisante ; désossez-les et mettez à la place des os un salpicon formé de blancs de volaille : entourez-les avec la crépine, faites-les griller sur un feu modéré et servez.

Salsifis frits. — Lorsque les salsifis sont cuits, coupez-les par morceaux de la longueur du doigt, mettez-les dans l'eau bouillante ; égouttez-les et faites-les mariner avec vinaigre, sel et poivre ; mettez-les ensuite dans une pâte à frire ; faites frire de belle couleur, et servez.

VENDREDI 9 AOUT

Garbure de choux au fromage.
Mulet grillé à la maître d'hôtel.
Vol-au-vent de quenelles de poissons.
Carpes frites.
Pommes de terre à la sauce blanche.
Omelette soufflée.

Pommes de terre à la sauce blanche. — Faites cuire à l'eau salée des pommes de terre; quand elles sont cuites, enlevez-en la peau; coupez-les par tranches; faites tout cela le plus promptement possible, afin qu'elles ne se refroidissent pas; versez dessus une sauce blanche faite avec de la fécule, et servez.

Omelette soufflée. — Cassez six ou huit œufs; séparez les jaunes des blancs; délayez avec les jaunes du sucre et un peu d'écorce de citron hachée bien fin; fouettez les blancs en neige; mêlez-les bien avec les jaunes; faites fondre un bon morceau de beurre dans la poêle; versez-y l'omelette; retournez-la dessus; quand elle a bu le beurre, versez-la, en la doublant, sur un plat frotté de beurre; mettez le plat sur des cendres bien chaudes; saupoudrez l'omelette d'un peu de sucre, placez-la sous le four de campagne, laissez-la prendre couleur, et servez.

SAMEDI 10 AOUT

Consommé aux lazagnes.
Goujons frits.
Langue de bœuf à la sauce tomates.
Galantine de dinde.
Macédoine de légumes en salade.
Pêches à la Richelieu.

Langue de bœuf à la sauce tomates. — Elle se cuit en braise, après qu'on l'a fait dégorger et blanchir; quand elle est cuite, ôtez-en la peau et piquez-la avec de petits lardons assaisonnés, pour la mettre ensuite en broche, où vous lui laissez prendre un peu de couleur; servez sur une sauce aux tomates.

Galantine de dinde. — Dépouillez une dinde de sa peau en la déchirant le moins possible; désossez et coupez-en la chair en petits dés avec lard et morceaux de rouelle de veau; mettez une couche de cette farce dans la peau de la volaille, ensuite une couche de lardons de jambon, une de petits cornichons, une de truffes, et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez rempli la peau, en lui conservant sa première forme; cousez-la dans un linge et faites-la cuire dans une braise additionnée de pieds de veau et dans laquelle elle doit baigner; après cuisson, vous laissez la dinde refroidir à moitié; vous la retirez et vous ne la déballez que lorsqu'elle est froide; vous clarifiez la cuisson, et, quand elle est en gelée, vous en entourez la dinde.

DIMANCHE 11 AOUT

Potage à la vert-pré.
Anguille à la tartare.
Ragoût à la chipolata.
Gigot rôti.
Haricots blancs sautés.
Tartes aux cerises.

Ragoût à la Chipolata. — Tournez en forme d'olives environ vingt-quatre morceaux de carottes, autant de navets, oignons et marrons; faites blanchir les racines et cuire ensuite dans du consommé avec un peu de sucre; faites également cuire à l'eau douze petites saucisses avec autant de morceaux de petit lard; mettez le tout dans une casserole avec vingt champignons, une cuillerée à pot d'espagnole; laissez lier, et servez très-chaud.

Autre recette. — Tournez en forme d'olives des morceaux de carottes, d'oignons et de marrons; faites blanchir, puis cuire les légumes dans du consommé avec un peu de sucre; faites également cuire dans du bouillon une douzaine de petites saucisses rondes avec des morceaux de petit lard; mettez le tout dans une casserole avec des champignons, des truffes coupées par moitié et deux verres de rhum ou une demi-bouteille de vin de Madère; servez très-chaud.

LUNDI 12 AOUT

Potage au pain.
Pièce de bœuf sauce raifort.
Ragoût de laitances de carpes.
Canards rôtis.
Épinards au jus.
Compote de prunes de reine-Claude.

Ragoût de laitances de carpes. — Prenez une quantité suffisante de laitances, ôtez-en les boyaux; faites-les dégorger dans l'eau jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus de sang; faites-les bouillir ensuite légèrement dans un peu d'eau, de sel et de vinaigre; rafraîchissez, égouttez-les; après les avoir égouttées, mettez dans une casserole deux cuillerées de sauce allemande et de velouté; mettez-y les laitances; laissez-les bouillir quelques instants; dégraissez; finissez avec un jus de citron.

Compote de prunes de reine-Claude. — Piquez les prunes, mettez-les dans l'eau fraîche, égouttez-les, puis faites-leur jeter un bouillon dans un sirop à 20 degrés; versez-les dans un vase, et quand elles sont refroidies, dressez-les et versez le sirop dessus.

MARDI 13 AOUT

Purée de carottes à la Crécy.
Matelote de carpe et d'anguille.
Paupiettes de veau.
Pintade rôtie.
Haricots verts au beurre noir.
Gelée au kirsch.

Paupiettes de veau. — Prenez des tranches de veau, coupez-les en morceaux larges de deux doigts et longs de trois et même plus; aplatissez-les jusqu'à l'épaisseur d'une pièce de 2 francs; mettez sur chacun d'eux une farce de telle viande qu'il vous plaira; roulez les morceaux, ficelez-les, placez-les sur des bardes de lard dont vous aurez foncé une casserole; faites cuire à un feu doux avec un demi-verre de vin blanc et autant de bouillon, un peu de sel et de gros poivre. Quand les paupiettes sont cuites, dressez-les sur un plat; dégraissez la cuisson, passez-la et masquez avec.

Crème vierge. — Émondez et pilez 50 grammes d'amandes douces, en y ajoutant un peu d'eau pour les humecter; mettez-les dans une étamine et versez dessus un demi-litre de crème réduite; aromatisez, passez deux fois; sucrez, et finissez comme d'usage.

MERCREDI 14 AOUT

Potage au tapioca.
Gigot braisé.
Laitues farcies.
Carpe au bleu.
Pommes de terre sautées.
Blanc-manger au chocolat.

Laitues farcies. — Après avoir nettoyé, épluché et fait blanchir des laitues, égouttez-les, puis écartez-en avec soin les feuilles jusqu'à ce que vous soyez parvenu au centre, que vous enlevez et auquel vous substituez une boule de godiveau ou de farce à quenelles; ficelez alors les laitues et faites-les cuire à la braise avec des tranches de rouelle de veau, des bardes de lard, des racines, un bouquet et de bon consommé. Si vous voulez les avoir au blanc, ôtez-les de la braise et passez-les dans un coulis que vous lierez avec des jaunes d'œufs.

Blanc-manger au chocolat. — Faites dissoudre dans un verre d'eau bouillante 200 grammes de bon chocolat à la vanille avec 125 grammes de sucre. Pilez 500 grammes d'amandes et mouillez-les avec trois verres d'eau; après en avoir extrait le lait d'amandes, vous le séparez en deux parties égales : dans l'une vous mêlez le chocolat avec 15 grammes de colle, et dans l'autre vous versez 200 grammes de sucre fondu dans un verre d'eau tiède avec de la colle; vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

JEUDI 15 AOUT

Consommé au macaroni avec parmesan.
Saumon au bleu.
Poularde frite.
Rosbif rôti.
Petits pois au lard.
Flan de poires.

Saumon au bleu ou au court-bouillon. — Videz le saumon, incisez-le pour qu'il prenne mieux le goût, lavez-le et essuyez-le bien; mettez-lui dans le ventre 1 demi-kilo de bon beurre manié de farine; assaisonnez-le de sel, poivre, muscade râpée, clous de girofle, oignons, ciboules, persil, tranches de citron vert, laurier; enveloppez-le d'une serviette que vous ficelez et mettez-le dans une poissonnière avec vin, eau et vinaigre; faites-le partir à grand feu, ensuite mijoter. La cuisson faite, retirez-le et le servez à sec sur une serviette, garni de persil frit, avec une sauce à part.

Poularde frite. — Coupez une poularde en morceaux, faites-les mariner pendant une heure avec oignons coupés en tranches, branches de persil, sel, gros poivre et jus de citron; après les avoir retirés et égouttés, vous les saupoudrez bien de farine, vous les mettez successivement dans une friture bien chaude, en commençant par les cuisses, et vous les faites frire d'une belle couleur; dressez-les sur le plat avec des œufs frits autour; glacez-les au pinceau, et servez-les avec une sauce piquante.

VENDREDI 16 AOUT

Crème de riz aux petits pois.
Mulet sauce aux câpres.
Croquettes de semoule au parmesan.
Pâtés de légumes.
Buisson d'écrevisses.
Marmelade de mirabelles.

Pâtés de légumes. — Pendant les rigueurs du carême et les jours maigres, ce mets est une excellente ressource pour les maîtresses de maison. Les petits pois, les jeunes fèves de marais, les carottes naissantes, les haricots verts dans toute leur tendreté, soit frais, soit conservés, peuvent se dessiner en compartiments dans une belle croûte de pâtisserie, et présentent un mets d'autant plus savoureux que la crème qui fait la base de leur assaisonnement flatte agréablement le palais.

Marmelade de mirabelles. — Choisissez des prunes bien mûres; celles qui sont petites et piquées de rouge sont les meilleures; ôtez-en les noyaux et faites-les macérer dans le sucre en poudre pendant douze ou quinze heures, après quoi vous ferez cuire et passerez au tamis. Le mieux serait de ne point passer la marmelade, qui est alors beaucoup plus savoureuse. Il faut mettre 500 grammes de sucre pour 750 grammes de marmelade.

On en use de même pour la marmelade aux prunes de reine-Claude.

SAMEDI 17 AOUT

Purée de racines aux croûtons.
Sole au vin blanc.
Salmis de bécassines.
Quartier d'agneau rôti.
Ragoût aux concombres.
Pêches à la Bourdaloue.

Quartier d'agneau de devant rôti, sans être pané. — Couvrez ce quartier de bardes de lard, depuis le défaut de l'épaule jusqu'à l'extrémité de la poitrine; passez entre les côtes et l'épaule un grand attelet dont vous attacherez les deux bouts à la broche; faites cuire. La cuisson faite, dressez le quartier sur le plat; levez ensuite légèrement l'épaule du côté de la poitrine, et mettez, sans qu'on s'en aperçoive, une maître d'hôtel crue entre cette épaule et les côtes, ou un manié de beurre, persil, ciboules et herbes hachées.

Ragoût aux concombres. — Prenez quelques concombres, ôtez-en la peau, coupez-les par le milieu, enlevez-en les pepins; faites-en des tranches minces, et faites-les mariner dans du vinaigre assaisonné d'oignons en tranches, de sel et poivre; retirez-les, pressez-les dans un linge; mettez-les ensuite dans une casserole avec beurre, bouillon et bouquet garni; quand ils sont cuits, ajoutez un peu de jus et servez.

DIMANCHE 18 AOUT

Consommé aux laitues.
Turbot au four sauce à volonté.
Selle de mouton garnie de rissoles
Pluviers rôtis.
Choux-fleurs gratinés.
Tartelettes aux prunes.

Turbot au four. — Nettoyez et lavez un turbot dans plusieurs eaux; faites fondre du beurre avec persil, fines herbes, sel, poivre et muscade; laissez-y mariner le turbot une demi-heure; dressez-le sur un plat avec toute sa garniture; panez-le bien de tous côtés et le faites cuire au four; et servez-le avec telle sauce que vous aurez.

Sauce à la Béchamel maigre. — Mettez dans une casserole, avec un morceau d'excellent beurre, échalotes, persil, ciboules, hachés très-mince; ajoutez une pincée de farine que vous mouillerez avec de la crème, sel, mignonnette, muscade; faites bouillir en tournant sur le feu, jusqu'à ce que cette sauce ait pris consistance; passez au tamis de crin, et servez.

Cette béchamel est maigre, et s'appelle *béchamel à la crème*.

LUNDI 19 AOUT

Potage julienne.
Poulets bouillis à l'anglaise.
Éperlans frits.
Filet de bœuf rôti.
Pommes de terre sautées.
Marmelade de verjus.

Poulets bouillis à l'anglaise. — Préparez deux poulets comme ceux à la sauce tomates ou à l'entrée de broche; mettez de l'eau dans une casserole avec une pincée de sel, faites-la bouillir; placez-y les poulets, pour qu'ils bouillent sans aller trop vite; la cuisson faite, égouttez-les, dressez-les sur le plat et saucez-les avec une sauce formée de beurre et de farine délayés avec de l'eau, sel, muscade râpée, persil haché menu et blanchi, gros poivre et jus de citron.

Marmelade de verjus. — Ayez de beau verjus, égrenez-le et enlevez-en les pepins; mettez-le dans une bassine avec poids égal de sucre cassé en morceaux; faites cuire à grand feu et terminez comme pour les autres confitures.

Lorsqu'on passe au tamis cette marmelade, on obtient de la gelée de verjus.

Si le verjus n'était pas mûr, il serait bon de le faire blanchir à l'eau bouillante pour en corriger l'acidité.

MARDI 20 AOUT

Consommé au vermicelle.
Dindon en fricandeau.
Côtelettes de mouton jardinière.
Bécassines rôties.
Aubergines à la provençale.
Chartreuse de fruits.

Consommé au vermicelle. — Prenez de bon vermicelle d'Italie en suffisante quantité, et mettez-le brin à brin dans le consommé bouillant; écumez, remuez; laissez peu de temps sur le feu, de manière qu'il soit un peu renflé et non dissous.

Dindon en fricandeau. — Épluchez et videz un dindon, troussez les cuisses en dedans du corps, faites-le refaire; ensuite coupez-le en deux, cassez un peu les os, et piquez de petit lard chacune des parties; étant piquées, mettez-les cuire comme les autres fricandeaux, et servez-les avec une essence de jambon ou le jus que vous tirerez de la casserole où il aura cuit.

Sauce à la béchamel grasse. — Mettez dans une casserole une quantité suffisante de velouté et de consommé, faites réduire de moitié sur un grand feu, à part jusqu'à moitié, une quantité proportionnée de crème; tournez cette crème, mêlez-la avec le velouté, et faites bouillir le tout à grand feu, en remuant toujours; au bout d'une heure, si la sauce est assez liée, passez-la au tamis.

MERCREDI 21 AOUT

Lazagnes au fromage.
Rosbif à l'anglaise.
Cervelles au blanc-manger.
Langouste à la broche.
Tomates farcies.
Tartelettes de groseilles rouges.

Cervelles au blanc-manger. — Après les avoir fait dégorger, prenez-les entre deux tranches de lard et deux tranches de citron dans une casserole ; ajoutez-y un verre de bouillon ; quand elles sont cuites, retirez-les, laissez-les refroidir ; coupez-les par tranches ou en filets, et versez dessus ou une sauce blanche ou de la crème bouillie avec des jaunes d'œufs, ou telle autre sauce à la crème qu'il vous plaira.

Langouste à la broche. — Attachez-la vivante sur un attelet que vous fixez sur une broche ; puis mettez-la devant un feu très-ardent, en ayant soin de l'arroser avec du beurre fondu mêlé avec du vin de Champagne, du sel et du poivre ; lorsque la langouste est cuite, ce dont on juge en voyant si la coquille se détache d'elle-même et devient friable, vous la servez avec le contenu de la lèchefrite, auquel vous ajoutez le jus d'une bigarade, une pincée de quatre-épices et un verre de champagne.

JEUDI 22 AOUT

Potage de riz aux herbes.
Noix de veau braisée.
Raie frite.
Canards sauvages rôtis.
Haricots blancs à la moelle.
Croûte aux abricots.

Raie frite. — Ayez une grosse raie, dépouillez-la, coupez-la en filets auxquels vous laisserez les arêtes ; faites mariner ces filets avec de bon vinaigre, des oignons en tranches, des branches de persil et de fines herbes, des ciboules, une pointe d'ail, des clous de girofle, du sel, du poivre et du beurre manié de farine ; vous aurez fait tiédir cette marinade afin que le beurre puisse fondre, et vous y laisserez les filets pendant quatre heures environ ; au bout de ce temps, vous les ferez frire à feu ardent et vous les servirez garnis de céleri frit.

Haricots blancs à la moelle. — Après les avoir fait bien cuire dans l'eau salée et les avoir égouttés, sautez-les dans de la moelle fraîche nouvellement fondue ; et ajoutez une bonne pincée de mignonnette avec quelques grains de verjus dont vous aurez ôté les pepins et fait blanchir à l'eau de sel.

Foies d'oies en caisse. — On doit les cuire au jus de volaille, assaisonnés avec sel, persil, poivre, et relevés de jus de citron, de cédrat ou d'orange amère.

VENDREDI 23 AOUT

Potage paysanne.
Thon grillé à la purée d'oseille.
Timbales de nouilles, milanaise.
Éperlans à l'anglaise.
Pommes de terre à la crème.
Pommes meringuées.

Éperlans à l'anglaise. — Videz, écaillez, lavez et essuyez bien des éperlans, faites-les cuire dans une casserole avec deux cuillerées d'huile, sel, poivre, la moitié d'un citron coupé en tranches, sans peau ni pepins, deux verres de vin blanc et autant d'eau. La cuisson achevée, égouttez-les et saucez-les avec une sauce faite d'une gousse d'ail blanchie et pilée, persil et ciboules bien hachés, deux verres de vin de Champagne, d'un morceau de beurre manié avec de la farine, d'un autre non manié, de sel, d'un peu de gros poivre et d'un jus de citron.

Pommes de terre à la crème. — Dans une casserole, faites une sauce avec un morceau de beurre, une cuillerée de farine, persil et ciboules hachés, sel, poivre, muscade râpée et un verre de crème; tournez cette sauce; quand elle commence à bouillir, mettez-y les pommes de terre cuites et coupées en rouelles; ne les y laissez qu'un moment, et servez chaud.

SAMEDI 24 AOUT

Potage de riz à la purée de laitue.
Meunier aux oignons blancs glacés, sauce allemande.
Sarcelles aux olives.
Porc frais rôti.
Pommes de terre sautées.
Tourte de cerises.

Sarcelles aux olives. — Faites revenir très-légèrement les sarcelles dans leur graisse et mettez-les ensuite cuire à la broche ou dans une braise. Tournez des olives, faites-les tremper dans de l'eau fraîche, égouttez-les ensuite, faites-les mijoter dans une bonne essence, et servez les sarcelles sur les olives.

Porc frais. — On emploie en rôtis diverses parties du porc ; ce sont le filet, les côtelettes à l'échinée ; on les accommode aussi de diverses manières, en grillades, ragoûts, etc. Ces divers rôtis se préparent de la façon suivante : Saupoudrez le morceau de porc préparé d'un peu de sel dessus et dessous, mettez-le à la broche et, après deux heures de cuisson, servez avec une sauce poivrade, à la tartare ou toute autre sauce piquante.

Sauce poivrade. — Mettez dans une casserole vinaigre à l'estragon, jus de veau, poivre en grain, girofle, oignons passés au beurre ; bouquet garni, sel et poivre ; faites bouillir et réduire d'un tiers ; additionnez un peu d'espagnole ; remettez au feu ; passez à l'étamine et servez.

DIMANCHE 25 AOUT

Consommé aux quenelles.
Esturgeon au four.
Dindon à la régence.
Cochon de lait rôti.
Haricots verts à l'anglaise.
Macédoine de fruits.

Esturgeon au four. — Prenez un petit esturgeon, videz-le, dépouillez-le ; fendez-lui le ventre sans le séparer, et étendez-le sur un plat avec addition d'une bouteille de vin blanc, jus de citron, un peu d'huile, des aromates pilés, sel et poivre ; mettez-le au four, glacez-le ; versez dessus le fond de cuisson bien passé et servez avec de la sauce à l'huile à la provençale.

Dindon à la régence. — Après avoir préparé un dindon, faites-le revenir dans du beurre ; piquez l'estomac avec de fin lard et faites cuire à la braise avec du vin de Malaga ; faites un ragoût à la financière ; dressez-le sur un plat de forme ovale et glacez la partie de la volaille que vous avec piquée avec du jus de fricandeau bien réduit.

Tendrons de veau aux petits pois. — Supprimez la partie supérieure des tendrons, faites-les dégorger et blanchir, parez-les de manière qu'ils aient tous la même forme ; passez-les au beurre, mouillez-les avec du bouillon ; assaisonnez-les, ajoutez un bouquet ; la cuisson presque faite, mélangez-les à un ragoût de petits pois, et dressez-les sur le plat.

LUNDI 26 AOUT

Purée de racines blanches aux croûtons.
Carrelets gratinés aux champignons.
Poulet sauce au suprême.
Aloyau à l'anglaise.
OEufs mollets à la sauce tomates.
Petites tartelettes de pêches.

Poulet sauce au suprême. — Faites une farce avec le foie haché du poulet, du lard râpé, du persil et de la ciboule hachés, du jus ou du beurre et un peu de zeste de citron ; remplissez-en le corps du poulet ; faites-le rôtir enveloppé de papier beurré pour qu'il ne se colore pas, et servez-le sur une sauce au suprême.

Sauce au suprême. — Mettez dans une casserole du velouté avec une quantité égale de consommé, et faites réduire de moitié ; au moment de servir, ajoutez du persil haché bien menu, un peu de beurre, jus de citron et bon vinaigre, et mêlez le tout sans laisser bouillir.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould. — Ayez des pieds de cochon, flambez-les, lavez-les bien à l'eau chaude, fendez-les en deux dans le sens de la longueur ; rapprochez les morceaux, attachez-les pour qu'ils ne se séparent pas, faites cuire les pieds, ainsi préparés, dans une bonne braise ou dans du bouillon ; quand ils sont cuits, laissez-les égoutter et refroidir ; ôtez les liens qui retiennent les morceaux, passsez-les au beurre, faites-les cuire sur le gril et servez.

MARDI 27 AOUT

Potage à la purée de céleri.
Vives à la normande.
Côtelettes de porc frais sauce ravigote.
Canards sauvages rôtis.
Choux-fleurs au gratin.
Petits pots de crème.

Vives à la normande. — Les vives étant convenablement apprêtées, coupez-leur la tête et la queue ; piquez-les avec des filets d'anguille et d'anchois ; faites-les cuire ensuite avec vin blanc, beurre, carottes, oignons, persil, clous de girofle, thym et laurier. La cuisson effectuée, passez la sauce au tamis, liez-la avec du beurre manié de farine, et faites-la bien cuire, puis versez-la sur les vives dressées sur un plat, et acidulez la sauce avec du jus de citron.

Les vives à la bordelaise se préparent de même, seulement on les masque avec une sauce italienne.

Côtelettes de porc frais. — Faites-les griller, après les avoir coupées et parées comme les côtelettes de veau, en laissant un peu de gras autour ; aplatissez-les pour leur donner une bonne forme ; saupoudrez-les de sel ; panez-les et servez-les avec une rémolade additionnée de jus de citron, ou une sauce à la ravigote avec force échalotes, ou avec une belle sauce aux tomates.

MERCREDI 28 AOUT

Potage de purée de navets aux croûtons.
Rougets sauce aux huîtres.
Canards sauvages en salmis.
Rognon de veau rôti.
Artichauts à l'essence de jambon.
Tartelettes à la vanille.

Canards sauvages en salmis. — Faites rôtir aux trois quarts environ un ou deux canards, après les avoir emballés dans une feuille de papier beurré; découpez-les ensuite selon les règles pour les salmis; tenez chaudement, dans une casserole, les membres et le jus qu'ils auront rendu, et ayez soin qu'ils ne bouillent pas; mettez les débris de canards dans une casserole avec deux verres de bon vin rouge, la moitié d'une échalote, un clou de girofle, une pincée de mignonnette, et faites bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié; passez dans un plat à sauter; ajoutez-y une sauce financière réduite, que vous aurez tenue chaudement au bain-marie, et faites réduire jusqu'à consistance d'une sauce salmis; passez à l'étamine, puis ajoutez une cuillerée d'huile d'olive, le jus de la moitié d'un citron; saucez les membres et les dressez avec des croûtons en cœur, garnis de champignons émincés.

Ce salmis se fait également avec des canards sauvages rôtis provenant de la desserte de la veille.

JEUDI 29 AOUT

Potage au riz.
Filets de grondins sauce tomates.
Ris de veau à la provençale.
Filet de bœuf rôti.
Pommes de terre sautées.
Choux à la crème.

Filets de grondins sauce tomates. — Enlevez la chair d'un ou deux grondins, de façon à la séparer de la peau et des arêtes, puis divisez-la en escalopes épaisses d'un centimètre que vous parez le plus également possible; faites sauter ces escalopes, assaisonnées de sel et de poivre blanc, dans du beurre fin sur un feu vif, puis égouttez-les bien et dressez-les en couronne, au centre de laquelle vous mettez une sauce tomates préparée comme à l'ordinaire.

Ris de veau à la provençale. — Faites blanchir les ris, enveloppez-les chacun d'une barde de lard, et faites-les cuire dans une bonne braise avec bouillon, fenouil, estragon, sel, poivre et une pointe d'ail; quand ils sont cuits, tirez-les de la braise, rangez-les dans un plat bien chaud; passez la sauce au tamis et servez.

Anchois en salade. — Après les avoir lavés avec du vin blanc, on enlève les chairs par filets et on les met dans une salade de laitue ou de chicorée frisée.

VENDREDI 30 AOUT

Potage de sagou au consommé de poisson.
Petites bouchées aux champignons.
Carpe à la Chambord.
Rouges de rivière rôtis.
Omelette aux anchois.
Baba au rhum.

Omelette aux anchois. — Lavez et dessalez une douzaine d'anchois de Provence en les faisant tremper un quart d'heure dans de l'eau froide ; coupez-les en filets et en garnissez de petites tranches de pain rôties que vous aurez passées un instant à la poêle, dans l'huile bouillante, pour les nourrir ; cassez une douzaine d'œufs frais, assaisonnez-les et battez-les longtemps ; faites chauffer de l'huile d'olive à la poêle, et lorsqu'elle commencera à bouillir, vous y verserez la moitié des œufs pour en former une omelette qui soit mince ; dressez-la sur un plat, rangez dessus les rôties aux anchois ; du reste des œufs, formez une seconde omelette comme la première ; recouvrez-en vos rôties, et arrosez le tout d'une sauce quelconque.

Beurre d'amandes. — Après avoir pilé quinze amandes douces et trois amères avec addition de 125 grammes de sucre, passez à l'étamine en ajoutant quelques gouttes de lait ; puis mêlez le tout avec 250 grammes de beurre très-frais. Passez ensuite à la seringue ou à la passoire et garnissez-en une coquille de hors-d'œuvre sous la forme d'un buisson de macaroni ou de gros vermicelle.

SAMEDI 31 AOUT

Potage bourgeois.
Brèmes de mer au vin blanc.
Pluviers braisés.
Gigot de mouton rôti.
Haricots panachés sautés.
Darioles au riz.

Potage bourgeois. — Faites cuire avec soin 1 kilo et demi ou 2 kilos de bon bœuf dans 2 ou 3 litres d'eau; ajoutez-y carottes, panais, navets, laitue, oseille, chicorée, céleri, poirée, etc. Si vous y joignez les abatis d'une volaille, le potage en sera meilleur; laissez réduire ce bouillon à moitié; versez-le bouillant sur des croûtes rôties ou du pain ordinaire; laissez le pain se gonfler sur un petit feu, et, lorsqu'il aura pris tout son volume, achevez d'y verser le bouillon; garnissez-le avec des légumes de deux ou trois espèces seulement, afin d'éviter une confusion désagréable.

Pluviers braisés. — Quand les pluviers sont plumés, vidés, etc., mettez-les cuire dans une bonne braise à laquelle vous ajouterez du coulis; après qu'ils seront suffisamment cuits, dégraissez la sauce, passez-la au tamis, et servez les oiseaux dessus.

DIMANCHE 1er SEPTEMBRE.

Consommé aux œufs pochés.
Perdrix aux choux.
Côtelettes de mouton financière.
Lièvre rôti.
Écrevisses en buisson.
Macédoine de fruits au citron.

Écrevisses en buisson. — Après avoir lavé les écrevisses à plusieurs eaux, videz-les en tirant un petit boyau noir et amer qui se trouve dans la longueur de la queue; préparez ensuite un court-bouillon composé de bon vin blanc (le vin rouge a l'inconvénient de noircir les écrevisses), ou de moitié eau et moitié vinaigre, de thym, laurier, persil, ail, poivre, sel, muscade, oignons, carottes coupées en rouelles, etc.; quand ce court-bouillon a bouilli pendant une demi-heure, jetez-y les écrevisses en ayant soin que le court-bouillon les recouvre entièrement; au bout de 7 ou 8 minutes, ôtez-les du feu et laissez-les refroidir. Puis prenez les écrevisses avec soin, et posez-les dans une terrine, avec le court-bouillon passé au tamis; pour les servir, placez-les sur une serviette couverte d'un lit de persil dont les branches sont relevées en pyramide, en ayant soin de mettre toujours les têtes en haut.

Il faut garder le court-bouillon pour au besoin réchauffer les écrevisses; ce court-bouillon réchauffé n'en est que meilleur.

LUNDI 2 SEPTEMBRE

Purée de pommes de terre à la chiffonnade de cerfeuil.
Soles Colbert.
Pâté en timbale de cailles.
Rosbif à l'anglaise.
Pommes sautées.
Soupirs de nonnes.

Pâté en timbale. — Garnissez le fond et les parois d'une casserole avec de la pâte à dresser le chaud, de sept à huit millimètres d'épaisseur; mettez dedans le ragoût que vous voudrez servir, couvrez-le avec une seconde abaisse que vous souderez au reste du pâté; mettez la casserole sur de la cendre chaude avec du feu sur le couvercle; puis, quand la pâte est suffisamment colorée, renversez le pâté sur un plat, ouvrez en entier le dessus et versez une sauce appropriée au ragoût.

Sauce à la bigarade. — Enlevez le zeste de deux ou trois bigarades, plus ou moins; coupez ce zeste par filets; jetez-le dans de l'eau bouillante; après quelques minutes d'ébullition, égouttez-le et le mettez, avec de l'espagnole travaillée, dans une casserole à bain-marie; ajoutez un peu de glace de gibier, un peu de mignonnette, la moitié du jus des bigarades; faites jeter quelques bouillons; ajoutez un peu de beurre fin et servez-vous de cette sauce au besoin.

On fait de même la sauce à l'orange ou au citron.

MARDI 3 SEPTEMBRE

Consommé aux quenelles.
Carpes frites.
Côtelettes de chevreuil sautées.
Dinde rôtie.
Oseille en purée maigre.
Pêches au riz.

Sautés. — On fait des sautés avec toute espèce de volaille, de gibier et de poisson, mais les meilleurs se composent d'ailes et de filets de perdrix rouges, de bécasses, de mauviettes ou de filets de sole, de merlans, de darnes de saumon. Dans la saison des truffes, on en fait toujours entrer dans les sautés de volaille et de gibier, et c'est alors une des plus somptueuses entrées que l'on puisse offrir à notre sensualité gourmande.

Les sautés ordinaires de lapin ou de lièvre se font de la manière suivante :

Faites mariner pendant deux jours un lièvre ou un lapin dépecé; faites-le sauter dans une casserole, avec beurre, sel, poivre; ajoutez échalotes, champignons, persil, le tout haché; saupoudrez de farine; mouillez avec moitié consommé, moitié vin blanc; laissez cuire un quart d'heure; dressez les morceaux; faites un peu réduire la sauce; et versez-la dessus.

Oseille en purée au maigre. — Après avoir fait fondre l'oseille, en avoir retiré l'eau et si elle en a répandu par trop ajouté du beurre, tournez l'oseille jusqu'à ce que le beurre soit aussi chaud que possible sans bouillir.

MERCREDI 4 SEPTEMBRE

Potage purée de haricots.
Anguille à la sauce verte.
Noix de veau braisée aux carottes.
Grives rôties.
Champignons farcis.
Compote de poires.

Grives rôties. — Enveloppez-les, sans les vider, dans une bande de lard et une feuille de vigne; mettez dans la lèchefrite des rôties de pain destinées à recevoir le jus qui s'écoule des grives, et servez-les sur ces mêmes rôties avec addition d'un jus de citron vert et d'un peu de poivre blanc; il leur faut vingt minutes de cuisson.

Champignons farcis. — Après avoir lavé les champignons sans les laisser tremper (moins ils restent dans l'eau meilleurs ils sont), et mis à égoutter, les avoir épluchés, coupé et haché les queues, ajoutez à ce hachis le quart de son volume de persil haché et la même quantité d'échalotes également hachées et lavées, pressez le tout dans le coin d'un torchon, et passez-le au feu pendant cinq minutes avec du beurre et de la sauce bien réduite, faite préalablement avec un roux, puis du bouillon.

Lorsque cette farce a pris de la consistance, garnissez-en les champignons et posez-les sur un plafond beurré, saupoudrez-les légèrement de chapelure et passez-les dix minutes au four. A défaut, se servir d'un four de campagne.

JEUDI 5 SEPTEMBRE

Potage au potiron.
Côte de bœuf braisée à la flamande.
Pieds de mouton frits.
Gigot de chevreuil rôti.
Croûte aux champignons.
Tarte aux prunes mirabelles.

Pieds de mouton frits. — Coupez en filets de moyenne grosseur des pieds de mouton préalablement cuits; faites-les mariner, puis égoutter; vous aurez fait d'avance une pâte à frire; trempez dedans les filets, faites-les frire de belle couleur et servez-les avec une garniture de persil frit.

Gigot de chevreuil rôti. — Piquez le gigot de chevreuil de lard fin, après l'avoir paré; faites-le mariner pendant cinq ou six heures avec de l'huile d'olive et du sel; mettez-le à la broche et l'arrosez avec sa marinade; au bout d'une heure de cuisson, servez-le avec une sauce poivrade dans laquelle vous aurez fait entrer une partie de la marinade. La sauce poivrade devra être servie à part dans une saucière.

Les personnes qui veulent que le chevreuil ait un goût plus relevé le feront mariner pendant deux jours avec de l'huile d'olive, sel, épices, tranches d'oignon, thym et une demi-bouteille de bon vin rouge.

VENDREDI 6 SEPTEMBRE

Potage purée d'oignons aux quenelles de poisson.
Matelote à la marinière.
Petits vol-au-vent garnis d'une macédoine de légumes.
Turbot en mayonnaise.
Petits pois au beurre.
Gâteau d'amandes.

Turbot en mayonnaise. — Après avoir levé les filets d'un turbot de desserte, ôtez-en la peau; parez-les; donnez-leur la forme d'un cœur ou d'un rond; mettez-les dans un vase avec sel, gros poivre, huile et vinaigre à l'estragon, ravigote hachée; quand tout est bien assaisonné, faites avec les morceaux de poisson une couronne sur un plat; entourez cette couronne d'un cordon d'œufs durs que vous décorerez avec des filets de cornichons et d'anchois, des feuilles d'estragon, des betteraves et des câpres; entourez le plat de croûtons de gelée et mettez une mayonnaise blanche ou verte au milieu de la couronne de filets.

Mayonnaise. — Mettez dans un vase les jaunes de deux œufs crus, du jus de citron, sel et épices mêlées; délayez le tout, puis versez presque goutte à goutte, dans le vase, de bonne huile d'olive; ne cessez pas de remuer. Bientôt la sauce s'épaissit; ajoutez-y de temps à autre un peu de vinaigre aromatisé et continuez à verser de l'huile et à tourner la sauce jusqu'à ce qu'elle ait une consistance convenable.

SAMEDI 7 SEPTEMBRE

Pot-au-feu.
Pièce de bœuf sauce tomates.
Barbote en casserole.
Levrauts rôtis.
Artichauts frits.
Gâteau de riz.

Barbote en casserole. — Écaillez les barbotes, videz-les et réservez les foies; mettez dans une casserole du beurre que vous ferez roussir et une cuillerée de farine; passez-y les foies : puis ajoutez les poissons avec un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, du sel, du poivre, une petite quantité de citron vert et quelques champignons; servez-les avec ces mêmes champignons, du jus de citron, entourés de leurs foies coupés en dalles, et de croûtons frits alternés entre eux.

Levrauts rôtis. — Ayez plusieurs levrauts, et, après les avoir dépouillés, vidés, etc., retranchez-en les cuisses et les épaules, et coupez-les carrément et d'une seule pièce; fixez-les sur la broche au moyen d'attelets, après que vous les avez piqués de fin lard ou bardés largement. Lorsque ces reins de levrauts sont cuits, servez-les sur un plat que vous garnirez de quartiers d'oranges amères. Vous ne ferez pas de sauce, comme pour le lièvre.

Pieds de mouton en ravigote. — Préparez-les et faites-les cuire dans un blanc, sautez-les dans une ravigote; puis dressez-les et servez.

DIMANCHE 8 SEPTEMBRE

Potage de pois verts.
Vives à la maître d'hôtel.
Gigot de mouton braisé.
Faisan rôti à la Brillat-Savarin.
Choux-fleurs au gratin.
Bavarois au melon.

Faisan rôti. — Quand le faisan est suffisamment mortifié, plumez-le et piquez-le avec soin; désossez et videz deux bécasses en faisant deux parts, l'une de la chair, l'autre des entrailles et des foies, en mettant au rebut le gésier; de la chair, faites une farce en la hachant avec de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, un peu de lard râpé, poivre, sel, fines herbes et la quantité de bonnes truffes suffisante pour remplir la capacité intérieure du faisan; ayez soin de fixer cette farce, de manière qu'elle ne se répande pas au dehors, ce qui est difficile quand l'oiseau est avancé; mais en taillant une croûte de pain, que vous attachez avec un ruban de fil, elle fait l'office d'observateur; préparez une tranche de pain qui dépasse de deux pouces de chaque côté le faisan couché dans le sens de sa longueur; prenez alors les foies, les entrailles de bécasse, pilez-les avec deux grosses truffes, un anchois, un peu de lard râpé et un morceau convenable de bon beurre frais. Étendez avec égalité cette pâte sur la rôtie, et placez-la sous le faisan préparé, comme dessus, de manière à être arrosée en entier de tout le jus qui en découle pendant qu'il rôtit.

LUNDI 9 SEPTEMBRE

Potage Crécy.
Truite sauce diplomate.
Civet de lièvre.
Poulet rôti.
Aubergines à la provençale.
Beignets de pommes glacés.

Sauce diplomate. — La sauce diplomate est un mélange de sauce béchamel à la crème, avec un coulis d'écrevisses.

Civet de lièvre. — Après avoir dépouillé et vidé un lièvre, coupez-le en morceaux, et s'il se trouve du sang dans la poitrine, vous le mettez à part. Placez les morceaux dans une casserole avec du beurre, un bouquet garni, passez-les sur le feu; ajoutez une poignée de farine, deux bouteilles de vin rouge, sel, poivre, petits morceaux de lard fin; ensuite petits oignons passés au beurre; faites bien bouillir; écumez et dégraissez. La cuisson achevée, ôtez le bouquet et liez la sauce avec le sang, comme pour une liaison. Servez à courte sauce.

Sauce portugaise. — Prenez 125 grammes de beurre, deux jaunes d'œufs, le jus d'un citron, sel et gros poivre; mettez le tout dans une casserole sur un feu doux; tournez-la sans cesse; quand elle est chaude, vannez-la et la remuez afin qu'elle se lie bien; ne faites cette sauce qu'au moment de la servir.

MARDI 10 SEPTEMBRE

Consommé au tapioca.
Friture de tanches à la sauce tomates.
Lapin grillé.
Filet de bœuf rôti.
Macédoine de légumes à la béchamel.
Dumpling aux pommes.

Lapin grillé. — Fendez l'animal sur toute sa longueur, aplatissez-le avec le couperet; enveloppez-le de papier beurré et le mettez sur le gril. Lorsque le lapin est cuit, déballez-le et servez-le sur du beurre d'anchois ou sur du beurre manié de fines herbes. Le lapin ainsi préparé est plus succulent que bouilli.

Dumpling aux pommes. — Après avoir fait une pâte chaude et l'avoir roulée très-mince, placez-la sur un plat et mettez par-dessus une certaine quantité de pommes pelées. Mouillez les bords de la pâte, fermez-la, enveloppez-la dans un linge, puis faites-la bouillir pendant une heure. Servez ce mets tout entier après avoir versé dessus du beurre chaud et l'avoir couvert de sucre râpé. On peut faire les dumplings avec des prunes ou tous autres fruits.

Glace de cuisson. — Passez à travers un tamis de soie un mouillement de ragoût quelconque; faites-le ensuite réduire jusqu'à sa conversion à l'état de glace et joignez-y, au moment de le servir, un peu de beurre frais pour en modérer l'âcreté.

MERCREDI 11 SEPTEMBRE

Potage aux choux.
Chou au lard.
Selle de mouton à la purée de navets.
Pâté d'alouettes.
Écrevisses à la bordelaise.
Beignets de poires.

Chou au lard. — Vous faites blanchir le chou, que vous coupez par quartiers; remettez-le dans la marmite avec un morceau de petit salé, un saucisson et quelques tranches de lard; mouillez avec de l'eau; ajoutez sel, poivre, muscade; poussez le feu jusqu'à l'ébullition et ralentissez-le ensuite; après cuisson, dressez le chou et placez dessus le petit salé; faites alors réduire la cuisson, liez-la sur le feu avec un morceau de beurre manié de farine et versez cette sauce sur le chou.

Pâté d'alouettes. — Flambez, épluchez et fendez par le dos quelques douzaines de mauviettes; ôtez tout ce qu'elles ont dans le corps; séparez les gésiers, hachez les intestins et pilez-les avec du lard râpé et des fines herbes et remplissez les mauviettes de cette farce; assaisonnez-les en les rangeant dans le pâté disposé à l'avance; bardez-les avec du lard; mettez dessus une couronne de beurre, deux ou trois demi-feuilles de laurier et un peu de fines épices; couvrez le tout de la seconde abaisse; faites cuire deux heures et demie; laissez refroidir et servez.

Les pâtés des autres petits oiseaux se préparent de même.

JEUDI 12 SEPTEMBRE

Potage julienne.
Filets de soles à la cardinal.
Salmis de bécasses.
Gigot de mouton rôti.
Haricots panachés.
Plumpouding anglais.

Salmis de bécasses. — Dépecez des bécasses cuites à la broche; enlevez la peau des morceaux; parez-les proprement; pilez la carcasse et mettez-la dans une casserole avec échalotes, demi-feuille de laurier, gousse d'ail, branche de persil, sauce espagnole, vin blanc; faites bouillir une demi-heure; dégraissez, passez fortement au tamis; remettez cette sauce sur le feu; jetez-y les morceaux de bécasses; ne les faites pas bouillir. Dressez-les sur le plat, avec une garniture de croûtons, et arrosez-les avec la sauce.

Œufs au miroir ou sur le plat. — Ayez un plat qui puisse supporter le feu; étendez du beurre dans le fond et assaisonnez d'un peu de sel; cassez avec précaution les œufs et versez-les un à un sur ce lit de beurre; arrosez-les ensuite avec un peu de crème; semez par-ci par-là quelques petits morceaux de beurre; saupoudrez le tout de sel, poivre, muscade; mettez le plat sur de la cendre chaude et passez une pelle rouge sur la surface des œufs pour les faire prendre.

VENDREDI 13 SEPTEMBRE

Potage de riz à l'oseille.
Raie à l'italienne.
Ragoût d'escalopes de homards.
Macreuses ou poules d'eau rôties.
Purée de pommes de terre gratinée.
Crème au chocolat.

Ragoût maigre d'escalopes de homards à la navarin. — Faites cuire deux homards au vin de Champagne; coupez-leur la chair en escalopes; préparez deux douzaines de petites quenelles d'anguille à la purée de champignons; faites une sauce maigre à la française; ajoutez-y quatre douzaines d'huîtres sans leurs coquilles, quatre maniveaux de champignons; faites bouillir et égouttez les petites quenelles.

Vous aurez fait chauffer dans du beurre fondu la chair des homards; dressez cette chair en groupes; masquez les quenelles et servez ce ragoût avec le reste de la sauce dans une saucière.

Godiveau de poisson. — Vous pouvez vous servir soit de chair de carpe, soit de chair de turbot, de brochet ou d'anguille de mer. Procédez comme pour les autres godiveaux; seulement, comme c'est un aliment maigre, ajoutez à la farce de la panade pour lui donner de la consistance. Joignez quatre cuillerées de fines herbes, un peu d'échalotes, du persil, des champignons et des truffes.

SAMEDI 14 SEPTEMBRE

Garbure gratinée au gras.
Brochet sauce raifort.
Côtelettes de mouton à la Soubise.
Perdreaux rôtis.
Épinards à la crème.
Éclairs au chocolat.

Garbure au gras. — Potage originaire de Gascogne dont le fond doit toujours être gratiné.

Prenez des choux que vous coupez en quatre. Après les avoir fait blanchir et rafraîchir, pressez-les bien pour les égoutter, et ficelez chaque quartier légèrement. Foncez une casserole avec des bardes de lard; arrangez les choux dessus avec du petit lard, quelques petits morceaux de jambon, des rouelles, ou un jarret de veau. Après avoir recouvert le tout de bardes de lard, ajoutez-y des carottes, des oignons et un bouquet garni; mouillez ensuite avec du bouillon et faites cuire à petit feu. Quand la cuisson est parfaite, coupez du pain à potage que vous faites mitonner un peu épais avec le bouillon. Égouttez ensuite les choux sur un linge blanc et pressez-les; prenez du fromage de Gruyère et du parmesan râpés et mêlés par parties égales; saupoudrez une soupière qui puisse aller sur le feu; mettez-y un lit de choux poudré de fromage, puis un lit de pain mitonné, également poudré de fromage, et élevez successivement ces lits jusqu'à ce que la soupière soit pleine, en ayant soin que les choux forment la couche de dessus, que vous saupoudrez encore plus que les autres. La soupière étant ainsi remplie, mettez-la un instant au four et servez.

DIMANCHE 15 SEPTEMBRE

Potage en tortue.
Coquilles aux huîtres.
Côte de bœuf braisée garnie de tomates farcies.
Cailles rôties.
Chicorée au jus.
Pommes au riz.

Cailles rôties. — Après avoir plumé, vidé, etc., une douzaine de cailles bien grasses, enveloppez-les chacune d'une feuille de vigne, d'une tranche très-mince de tetine de veau, le tout arrangé de manière qu'il ne reste à découvert que la moitié des pattes, puis embrochez-les dans un attelet que vous fixez à une broche ; il ne faut pas les laisser au feu plus de vingt minutes.

Omelette au naturel. — Prenez huit ou dix œufs frais, cassez-les dans une terrine ; ajoutez-y sel, poivre et une cuillerée d'eau froide ; fouettez bien le tout ensemble. Dans le temps que vous fouettez les œufs, faites fondre de bon beurre à la poêle, et lorsqu'il est presque bouillant, jetez-y les œufs battus ; ramassez-en les bords avec l'écumoire, pour qu'ils ne soient pa baveux. Étant cuite, redoublez-la pour lui donner une plus belle apparence, et servez-la très-chaude et de belle couleur dorée.

LUNDI 16 SEPTEMBRE

Purée de pois verts aux croûtons.
Barbue à la provençale.
Côtelettes de veau aux haricots verts.
Canards sauvages rôtis.
Salsifis frits.
Darioles à la vanille.

Barbue à la provençale. — Faites frire une barbue après l'avoir fait mariner; enlevez les chairs et servez-les garnies d'olives farcies et avec une sauce aux anchois.

Sauce aspic. — Mettez dans une marmite, avec un litre de grand bouillon, un jarret de veau, un jarret de jambon, un gros morceau de tranche de bœuf; faites suer sur un fourneau jusqu'à consistance de gelée; mouillez avec de grand bouillon; faites bouillir; écumez. Mettez ensuite oignons, carottes, peu de sel (le grand bouillon est assez salé), bouquet de persil, ciboules, clous de girofle, laurier, une gousse d'ail. Faites cuire pendant six ou sept heures à un feu modéré; retirez les viandes; passez la gelée, faites-la refroidir. Cassez ensuite quelques œufs dans un moule; mettez-y du consommé, le jus de deux citrons, ou une cuillerée de bon vinaigre d'estragon; battez le tout sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à bouillir; placez le moule à un feu modéré dessus et dessous. Une demi-heure après, versez sur la gelée et passez-la dans une serviette double et mouillée. Cette gelée entre dans différentes sauces.

MARDI 17 SEPTEMBRE

Potage au pain.
Bœuf garni de choux.
Barbotes à la royale.
Filet de chevreuil rôti sauce poivrade.
Croûte aux champignons.
Tarte aux poires.

Barbotes à la royale. — Écaillez et videz des barbotes, puis faites-les frire après qu'elles sont bien farinées. Faites ensuite roussir du beurre avec assaisonnement de sel, poivre, muscade, câpres, anchois fendus, jus d'orange amère ou de verjus ; joignez à cela les barbotes, faites cuire doucement et servez avec garniture de persil frit et de tranches de bigarades ou de citron.

Sauce à la crème. — Prenez 125 grammes de beurre, une cuillerée à bouche de belle farine de froment, un peu de persil et de ciboule hachés, muscade râpée, sel et gros poivre ; mettez le tout dans une casserole ; ajoutez-y un verre de crème ; faites bouillir cette sauce sans cesser de la tourner ; si elle était trop épaisse, remettez-y de la crème ; au bout d'un quart d'heure d'ébullition, pendant lequel vous ne cesserez de la remuer, servez-vous-en pour masquer différents mets, tels que turbot, cabillaud, morue, pommes de terre, etc.

MERCREDI 18 SEPTEMBRE

Potage aux pâtes d'Italie.
Bouilli en matelote.
Perdrix à l'estouffade.
Brochet au bleu.
Chicorée au velouté.
Baba au rhum.

Bouilli en matelote. — Faites roussir dans du beurre des petits oignons; ajoutez-y une cuillerée à bouche de farine; sautez le tout; mettez un verre de vin rouge, un demi-verre de bouillon, quelques champignons, sel, poivre, laurier, thym; quand le ragoût sera fait, versez-le sur les tranches de bœuf, que vous aurez disposées sur un plat qui puisse supporter le feu; faites mijoter une demi-heure et servez.

Perdrix à l'estouffade. — Après avoir vidé, flambé et troussé, les pattes en dedans, des perdrix, piquez-les avec des lardons assaisonnés de sel et de poivre, et mettez-les dans une casserole avec des oignons, des carottes, des bardes de lard, un bouquet garni, du bouillon et du vin blanc; faites cuire à feu doux et servez avec le fond de cuisson dégraissé, réduit, passé au tamis, et dans lequel vous pourrez ajouter un peu de jus.

Pieds de veau au naturel. — Nettoyés et blanchis, fendez-les pour les désosser; faites-les cuire dans le pot-au-feu; quand ils sont cuits, servez-les avec une sauce composée de bouillon, de poivre, de sel, de fines herbes et aiguisée de vinaigre.

JEUDI 19 SEPTEMBRE

Croûte au pot.
Brêmes de mer au vin blanc.
Mauviettes en caisses.
Cuissot de sanglier rôti.
Céleri au jus.
Petits pots de crème au café.

Mauviettes en caisses. — Désossez des mauviettes et remplissez-les d'une farce cuite, dans laquelle vous ferez entrer le foie de ces oiseaux et des truffes, le tout bien haché. Faites avec du papier huilé autant de caisses que vous aurez de mauviettes; garnissez le fond des caisses avec un peu de farce; posez sur cette farce une mauviette enveloppée d'une barde de lard que vous couvrez d'un papier beurré; faites cuire sous un four de campagne; et, lorsque la cuisson est suffisante, enlevez la graisse qui se trouve dans les caisses et remplacez-la par un peu de sauce réduite.

Cuissot de sanglier. — Après l'avoir piqué et fait mariner pendant quatre ou cinq jours, enveloppez-le complétement dans un linge blanc bien ficelé, et mettez-le dans une braisière avec six bouteilles de vin blanc, autant d'eau, huit carottes, huit oignons, clous de girofle, muscade, bouquet de persil, ciboules et sel gris; après six heures de mijotage et une heure d'ébullition, le cuissot doit être cuit; laissez-le reposer dans son court-bouillon pendant une demi-heure, et servez-le comme le jambon.

VENDREDI 20 SEPTEMBRE

Brunoise à la purée de lentilles.
Soles en matelote normande.
Macreuse au chocolat.
Goujons frits.
Cardons à la poulette
Gâteau de riz.

Macreuse au chocolat. — Après avoir vidé une macreuse, lavez-la dans l'eau-de-vie, faites-la revenir sur de la braise, puis cuire dans un vase de terre avec addition de vin blanc, sel, poivre, laurier et fines herbes. Faites ensuite du chocolat à la manière ordinaire, versez-le sur la macreuse, laissez mijoter et servez.

Cardons à la poulette. — Les cardons étant préalablement préparés comme les cardons au maigre, mettez dans une casserole du beurre manié de farine, ajoutez-y de la crème, faites-y sauter les cardons, liez la sauce avec des jaunes d'œufs et en les retirant du feu ajoutez-y quelques gouttes de citron et de vinaigre.

Sauce mayennaise autre que la mayonnaise. — Mettez dans un vase de faïence une cuillerée à ragoût de velouté et deux jaunes d'œufs crus. Assaisonnez avec jus de citron, sel et poivre; remuez bien avec une cuillère de buis; versez de l'huile fine peu à peu. Quand la sauce est un peu épaissie, ajoutez quelques gouttes de bon vinaigre blanc.

SAMEDI 21 SEPTEMBRE

Potage julienne.
Carré de veau piqué et braisé.
Carpes frites.
Bécasses à l'esprit-de-vin.
Salade de légumes.
Pêches au riz au marasquin.

Carré de veau piqué et braisé. — Après avoir coupé les os qui sont au bas d'un filet de carré de veau, piquez-le de lard ; foncez une casserole de bardes de lard avec persil, ciboules, une pointe d'ail, le tout haché menu ; feuille de laurier, thym, sel et gros poivre ; mettez le carré de veau sur ce fond, avec quelques oignons coupés en tranches et des zestes de carottes et de panais ; faites suer une demi-heure sur un feu doux ; mouillez avec du bouillon et laissez cuire pour servir ensuite avec le mouillement réduit.

Bécasses de table à l'esprit-de-vin (Salmis de). Cette préparation se fait à table même. Découpez les bécasses rôties, les laissant sur le même plat que vous placez sur un réchaud à l'esprit-de-vin ; joignez-y sel, poivre, échalotes hachées, vin blanc, jus de citron, un peu de beurre ; saupoudrez le tout avec de la chapelure de pain, et laissez bouillir doucement pendant dix minutes, en ayant le soin de retourner les membres.

Pâté en terrine. — Ayez une terrine de porcelaine ou de faïence dont le couvercle soit percé d'un trou ; remplissez la terrine avec la préparation que vous aurez choisie pour le pâté ; lutez le couvercle avec de la pâte et mettez la terrine au four.

DIMANCHE 22 SEPTEMBRE

Consommé aux quenelles.
Culotte de bœuf braisée.
Vives au gratin.
Cailles aux petits pois.
Lièvre rôti.
Artichauts frits.
Macédoine de fruits au champagne.

Cailles aux petits pois. — Préparez et retroussez des cailles, faites-les cuire dans une casserole que vous aurez foncée avec une tranche de veau et une tranche de jambon; ajoutez carottes, oignons, bouquet; couvrez le tout avec des bardes de lard et un rond de papier, et faites-les cuire, feu dessus, feu dessous; puis servez-les masquées par des petits pois verts, cuits au blond de veau et à part des cailles.

Sauce hollandaise. — Faites bouillir une cuillerée à bouche de vinaigre avec sel et poivre. Le vinaigre étant réduit, ajoutez quatre cuillerées à bouche d'eau et quatre jaunes d'œufs. Tournez le tout sur le feu, et lorsque les jaunes d'œufs prennent, retirez et ajoutez 15 grammes de beurre; tournez toujours, et à mesure que la sauce se lie, continuez à ajouter peu à peu du beurre jusqu'à la quantité de quatre hectos, soit un hecto par jaune d'œuf. Dans ces proportions la sauce est bien liée. — Passez alors à l'étamine, goûtez si la sauce est d'un bon sel et servez.

LUNDI 23 SEPTEMBRE

Potage Faubonne.
Cabillaud sauce hollandaise.
Pieds de veau frits.
Perdreaux en escalopes.
Rosbif rôti.
Pommes de terre sautées.
Gâteau mille feuilles.

Perdreaux en escalopes. — Levez les filets de quatre perdreaux, coupez-les en escalopes et faites-les sauter dans une casserole à sauter avec du beurre. Quand les filets sont bien roides, égouttez-les ; ôtez le beurre et mettez à sa place dans le sautoir trois cuillerées de fumet de gibier, deux cuillerées d'allemande : faites bouillir le tout ; ajoutez-y les escalopes, des lames de truffes (à moins que vous ne préfériez y mettre de beaux champignons tournés), un peu de beurre fin et le jus d'un citron. Dressez et servez avec une garniture, en cordon, de croquettes de gibier.

Pieds de veau frits. — Cuits à point après avoir été préparés convenablement, coupez-les par morceaux ou en lames de moyenne grosseur ; mettez-les dans une marinade au vinaigre, et égouttez-les ; trempez-les dans une pâte animée d'eau-de-vie ; faites-les frire et les servez entourés de persil.

Sauce à tous rôtis. — Mettez dans une casserole un anchois, un verre de vin rouge, un peu de jus, une échalote hachée et du jus de citron. Faites mijoter, passez et mêlez avec le jus du rôti.

MARDI 24 SEPTEMBRE

Potage purée de pois verts.
Choucroute garnie.
Sauté de filets de bécasses.
Brochet au bleu.
Macaroni à l'italienne.
Brioche à la crème.

Choucroute garnie. — Faites tremper pendant deux heures dans de l'eau tiède de la choucroute pour la dessaler, lavez-la ensuite dans deux eaux fraîches, après quoi faites-la cuire avec du petit lard, du jambon et des saucisses et de gros poivre.

Sauté de filets de bécasses. — Ayez six bécasses, levez-en les filets et mettez-les, après qu'ils sont parés, dans un sautoir; versez dessus un bon morceau de beurre tiède et assaisonnez convenablement avec sel et gros poivre. Mettez le tout sur un grand feu, retournez les filets et ne les laissez qu'un moment sur le feu, de crainte qu'ils ne soient trop cuits; puis vous les égouttez bien, les dressez en couronne entremêlés de croûtons, et vous versez dessus une sauce faite avec les débris des bécasses, un demi-verre de vin blanc, laurier et girofle, que vous ferez réduire à glace; ajoutez ensuite un demi-verre de vin blanc, un verre de bouillon, six cuillerées à dégraisser d'espagnole; faites bouillir jusqu'à réduction de moitié et passez à l'étamine.

MERCREDI 25 SEPTEMBRE

Vermicelle au consommé.
Cabillaud à la hollandaise.
Oreilles de porc à la Sainte-Menehould.
Filet de bœuf rôti.
Choux de Bruxelles sauce au beurre.
Pommes au riz.

Oreilles de porc à la Sainte-Menehould. — Préalablement préparées, braisées et refroidies, trempez-les dans du beurre tiède, saupoudrez-les deux fois de mie de pain, la seconde fois à l'œuf; faites-leur prendre couleur sous un four de campagne et servez-les avec une rémolade.

Beignets. — On donne ce nom à une sorte de pâtisserie que l'on fait frire soit au saindoux, soit au beurre, soit à l'huile. On peut varier à l'infini la composition de ce mets. On confectionne la pâte de différentes manières, suivant la nature des beignets. La pâte à frire doit se préparer ainsi : mettez dans une terrine 375 grammes de farine tamisée, délayez avec de l'eau tiède dans laquelle vous avez fait fondre 60 grammes de beurre fin; faites tomber en premier le beurre en soufflant sur l'eau. Quand la pâte est de consistance mollette et ne forme plus de grumeaux, ajoutez encore de l'eau tiède jusqu'à ce que la pâte soit de bonne consistance; mettez-y une pincée de sel, deux blancs d'œufs fouettés en neige et servez-vous-en tout de suite.

JEUDI 26 SEPTEMBRE

Purée de navets aux croûtons.
Rougets en caisse.
Ris de veau en papillotes.
Quartier de chevreuil à la broche.
Chicorée au velouté.
Tartelettes à la vanille.

Ris de veau en papillotes. — Après les avoir blanchis, préparés et fait cuire dans une bonne braise, égouttez-les ; mettez-les sur un plat ; versez dessus une sauce à la duxelles, et laissez refroidir le tout ; coupez des tranches minces de jambon ; placez chaque ris, bien enveloppé de sauce, entre deux de ces tranches ; huilez des feuilles de papier ; faites les papillotes et arrangez-vous pour que rien ne puisse s'en échapper ; mettez-les sur le gril, et, quand elles sont de belle couleur, servez-les.

Quartier de chevreuil à la broche.—Piquez le quartier de chevreuil de petit lard, après avoir levé la première peau et celle de l'extérieur de la cuisse ; mettez-le dans une marinade de vinaigre, eau, oignons coupés en tranches, thym, laurier, basilic, persil, ail et sel ; ne le retirez qu'au bout de quatre jours ; égouttez-le, enveloppez-le d'un papier beurré, et le mettez à la broche. Aux trois quarts de la cuisson, ôtez le papier ; faites prendre couleur, et servez avec une sauce poivrade.

VENDREDI 27 SEPTEMBRE

Potage de riz aux moules.
Queues de morue à l'anglaise.
Timbale de nouilles.
Filets de saumon à la mayonnaise.
Macédoine de légumes bordure d'épinards.
Beignets de raisins de Corinthe à la Dauphine.

Queues de morue à l'anglaise. — Faites dessaler les queues de morue pendant vingt-quatre heures et mettez-les cuire ensuite dans de l'eau de rivière ou de fontaine froide; lorsqu'elle bout, écumez et retirez-les du feu; laissez-les pendant un quart d'heure dans cette eau, en ayant soin de les couvrir, puis égouttez-les. Faites une sauce avec la chair d'un ou deux citrons coupés en dés, des filets d'anchois, persil, ciboules, échalotes hachées, une petite pointe d'ail et une pincée de gros poivre, un quart de bon beurre et autant de bonne huile; faites chauffer à petit feu et remuez bien; versez la moitié de la sauce dans un plat, placez-y les queues de morue bien garnies de croûtons frits au beurre: saucez-la avec le reste de la sauce, panez le tout avec de la chapelure de pain, et mettez-le sous un four de campagne pour lui faire prendre de la couleur.

Beignets de raisins de Corinthe à la Dauphine. — Ils se font de même que les autres. Seulement vous les garnissez de groupes de raisins de Corinthe au lieu de confitures ou de fruits. Vous avez eu le soin de bien éplucher et laver le raisin et de le faire mijoter dans du sucre clarifié pendant deux minutes; vous ne l'employez que quand il est bien refroidi.

SAMEDI 28 SEPTEMBRE

Riz à la purée de pois.
Barbillon grillé.
Alouettes en salmis.
Rognon de veau rôti.
Épinards aux jus.
Tartelettes à la vanille.

Alouettes en salmis. — Quand elles sont cuites à la broche (vous pouvez employer celles desservies de la table), enlevez-leur les têtes et tout ce qu'elles ont dans le corps; jetez les gésiers, et pilez tout le reste dans un mortier avec les rôties s'il y en a. Délayez ensuite cet appareil avec un peu de bouillon, passez-le à l'étamine et l'assaisonnez de sel, gros poivre et filet de verjus; faites chauffer les alouettes sans qu'elles bouillent dans le coulis et les servez garnies de croûtons frits.

Godiveau de veau. — Hachez 500 grammes de noix ou de rouelle de veau dont vous aurez eu soin d'enlever tout ce qui pourrait être dur; hachez ensuite 500 grammes de graisse de bœuf; mêlez le tout et ajoutez sel, épices mêlées, persil et ciboules hachées. Pilez ensuite cette composition en y ajoutant successivement des œufs entiers jusqu'à ce que la pâte ait une bonne consistance; mettez alors un peu d'eau pour l'amollir et formez des boulettes. Il ne faudra pas mettre d'œufs dans le godiveau quand vous voudrez l'employer comme farce ou comme gratin.

DIMANCHE 29 SEPTEMBRE

Potage purée de haricots.
Cabillaud à la béchamel.
Perdrix aux choux.
Filet de bœuf rôti.
Cardons au gratin.
Choux à la crème.

Perdrix aux choux. — Troussez deux perdrix, faites-les légèrement roussir dans la casserole avec du beurre et une demi-pincée de farine; mouillez de trois verres de bouillon; ajoutez bouquet garni, 125 grammes de lard; faites cuire à part un ou plusieurs choux de Milan, avec un demi-kilogramme de petit salé; quand les choux sont presque cuits, retirez-les, faites-les égoutter, et mettez-les achever de cuire avec les perdrix dans la casserole. Le tout étant cuit, et au moment de servir, posez sur un plat les perdrix; coupez les choux et dressez les morceaux debout autour des perdrix; garnissez les choux avec des rouelles de cervelas, des saucisses à la chipolata, des tranches de petit lard, et versez sur le tout le fond de cuisson que vous aurez fait réduire et auquel vous aurez ajouté un peu de jus.

Cardons au gratin. — Après avoir beurré le fond d'un plat et l'avoir saupoudré de chapelure, rangez dessus des cardons préalablement blanchis et cuits; saupoudrez de mie de pain et arrosez de beurre fondu. Placez le plat sur la cendre chaude et le recouvrez du four de campagne que vous chauffez. Si l'on ajoute du fromage râpé mêlé à la mie de pain, on a alors les cardons à l'italienne.

LUNDI 30 SEPTEMBRE

Potage brunoise.
Brêmes à la maître d'hôtel.
Sauté de bécasses à la provençale.
Gigot rôti.
Haricots panachés sautés.
Petites pâtisseries.

Sauté de filets de bécasses à la provençale. — Enlevez des filets de bécasses, versez dessus de l'huile; assaisonnez-les de sel, gros poivre, quatre épices, une gousse d'ail pilée. Mettez les débris de bécasses dans une casserole avec de l'huile, une pincée de feuilles de persil, une gousse d'ail, six échalotes, une feuille de laurier, deux clous de girofle; quand le tout sera bien revenu, ajoutez une cuillerée à bouche de farine, un verre de vin blanc, trois verres de bouillon; faites réduire à moitié, dégraissez et passez cette sauce à l'étamine; sautez les filets, dressez-les en couronne, alternez de croûtons glacés, mettez dans leur sauce le jus d'un citron et un peu de zeste, et versez-la sur les filets.

Œufs à la béchamel. — Coupez par moitié, dans le sens de leur longueur, douze ou quinze œufs durs; faites chauffer dans une casserole quatre ou cinq cuillerées à dégraisser de béchamel grasse ou maigre, selon que vous voulez les œufs au gras ou au maigre; mettez-y les œufs; faites-les chauffer sans bouillir; ajoutez un peu de beurre, de la muscade râpée; dressez-les sur un plat et entourez-les de bouchons de mie de pain frits dans le beurre.

MARDI 1er OCTOBRE

Consommé au riz.
Brochet à l'eau de sel, sauce aux moules.
Lièvre en civet.
Poularde rôtie.
Macaroni à l'italienne.
Croûtes à l'abricot.

Lièvre en civet. — Coupez le lièvre en morceaux et faites-le revenir dans une casserole avec 125 grammes de bon beurre et 250 grammes de petit lard bien dessalé ; lorsque le tout est légèrement roux, ajoutez deux fortes cuillerées de farine, mouillez avec une bouteille de bon vin rouge, et assaisonnez avec poivre, épices, bouquet garni de thym, laurier, oignon piqué de clous de girofle et pas de sel pour le moment. Laissez cuire doucement environ pendant cinq quarts d'heure ; ayez soin que rien ne s'attache pendant la cuisson. Passez ensuite au beurre, en leur donnant belle couleur, un litre de petits oignons ; mouillez-les avec du consommé, ajoutez-y un peu de sucre et faites-les cuire à part et de manière qu'en cuisant ils tombent à glace. Vous aurez tourné deux maniveaux de champignons et, lorsque le lièvre sera presque cuit, vous les jetterez dans le civet et retirerez après l'oignon, le girofle et le bouquet; goûtez, mettez du sel si cela est nécessaire, et achevez la cuisson. Détachez les petits oignons avec quelques cuillerées de sauce ; dressez et garnissez avec les oignons et les champignons.

On peut, si l'on veut, lier la sauce avec le sang du lièvre, en y ajoutant quelques petits morceaux de beurre.

MERCREDI 2 OCTOBRE

Potage au pain.
Pièce de bœuf bouillie.
Filets de soles à la parisienne.
Grives rôties.
Haricots blancs en purée.
Gâteau d'amandes massif.

Haricots blancs en purée. — Les haricots, convertis en purée, sont assaisonnés soit au fumet de gibier, à l'essence de jambon, au blond de veau réduit, à la graisse d'oie rôtie, au jus de mouton, etc. La purée de haricots sert à foncer et à garnir des plats d'entrée ou des grillades; elle sert encore d'entremets, et, dans ce cas, il est de bon goût de la préparer à la crème; on l'assaisonne de muscades et l'on y mêle de petits filets de céleri frits bien croustillants. On peut entourer ce plat d'un chapelet de croquignoles salées et sautées au beurre.

Gâteau d'amandes massif. — Un kilo d'amandes douces et 10 grammes d'amandes amères étant mondées, pilées et lavées, ajoutez-y des zestes de citrons confits, de l'angélique hachée, de la fleur d'oranger pralinée, un peu de sel, un kilo de sucre, 125 grammes de fécule de pommes de terre, douze jaunes d'œufs et cinq œufs entiers; après que tout est mélangé, beurrez un moule, garnissez-le de papier brouillard beurré; mettez la préparation dans ce moule et faites cuire à four doux. On sert cet entremets accompagné d'une crème liquide faite avec des jaunes d'œufs et du lait d'amandes.

JEUDI 3 OCTOBRE

Potage Faubonne.
Aloyau rôti garni de pommes de terre.
Alouettes en tourte.
Éperlans frits.
Céleri au jus.
Marmelade de pêches.

Alouettes en tourte. — Videz les alouettes et mettez tout ce que vous en retirez, excepté le gésier, dans le fond de la tourte, avec du lard. Les alouettes, sans pattes ni têtes, passées sur le feu avec un peu de bon beurre, persil, ciboule, champignons, le tout haché et que vous avez laissé refroidir, se placent sur ces débris. Vous achevez ensuite la tourte comme il est d'usage.

Marmelade de pêches. — Otez la peau et les noyaux de pêches d'automne bien mûres; rangez-les par couches saupoudrées de sucre, et laissez-les ainsi pendant douze ou quinze heures dans un endroit frais; au bout de ce temps, mettez-les dans une bassine avec 500 grammes de sucre par 500 grammes de fruit; faites bouillir et écumez. Cassez quelques noyaux, pelez les amandes, faites-leur jeter quelques bouillons dans de l'eau sucrée, et mêlez-les à la marmelade après que cette dernière a été passée au tamis de crin. Si l'on met 750 grammes de sucre par 500 grammes de pêches, on fera bouillir beaucoup moins longtemps la marmelade, ce qui lui conservera mieux le goût et le parfum de la pêche. On peut, si l'on veut, se dispenser de la passer au tamis de crin.

VENDREDI 4 OCTOBRE

Potage à la purée de lentilles.
Vives à la normande.
Œufs à la tripe.
Macreuse rôtie.
Salsifis à la sauce blanche.
Darioles au café.

Macreuse rôtie. — Après avoir rempli le corps de la macreuse avec une pâte faite de mie de pain et assaisonnée de sel, poivre, girofle, feuilles de laurier, thym, persil, beurre frais manié de jaunes d'œufs, de sauge et écorce d'orange, vous la faites rôtir.

On emploie la macreuse pour des terrines et des pâtés maigres dans lesquels on ajoute de l'anguille; on en fait aussi certains potages aux navets qui sont assez estimés.

Darioles au café. — Faites colorer légèrement dans un poêlon d'office environ 100 grammes de café moka, faites-le infuser pendant un quart d'heure dans quinze tasses de crème double que vous aurez fait bouillir; passez à la serviette et procédez de la même manière que pour les autres darioles. Si vous vous servez de café à l'eau, mettez-en trois demi-tasses.

On fait de la même manière les darioles au thé, au rhum, au chocolat, etc.

Sauce à la menthe. — Lavez bien la menthe pour en détacher la poussière et le gravier, ensuite hachez-la bien fin et mettez-la dans du vinaigre et du sucre. (*Cuisine anglaise.*)

SAMEDI 5 OCTOBRE

Purée de carottes aux nouilles.
Dorade grillée sauce persillade
Canards aux navets.
Gigot rôti.
Haricots panachés sautés.
Dumpling ferme.

Canards aux navets. — Après avoir été troussés, ils sont mis à revenir avec du beurre dans une casserole, jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur. Passez ensuite dans ce même beurre des navets tournés d'égale grosseur, sur lesquels, lorsqu'ils commencent à roussir, vous jetez une cuillerée de sucre en poudre; sautez-les, et quand ils sont suffisamment roux, retirez-les; mettez alors le canard sur le feu dans un roux mouillé de bouillon, avec sel, poivre, bouquet, et, lorsqu'il est cuit à moitié, joignez-y les navets, que vous retournez de temps à autre, en ayant soin de ne pas les écraser. La cuisson doit se faire à feu doux. Dégraissez et servez.

Dumpling ferme. — Faites des boules de la grosseur d'un œuf de dinde avec une pâte composée de farine, d'eau et de sel; mettez dans ces boules du raisin de Corinthe et roulez-les dans la farine; puis enveloppez-les d'un linge; faites-les cuire une demi-heure dans l'eau bouillante, Servez avec une sauce au vin de Xérès bien sucrée. (*Cuisine anglaise.*)

DIMANCHE 6 OCTOBRE

Potage purée de navets aux croûtons.
Carré de veau aux carottes glacées.
Rougets en caisse.
Perdreaux rôtis.
Aubergines à la languedocienne.
Beignets de pommes.

Perdreaux rôtis. — Après les avoir flambés, troussés, etc., enveloppez-les chacun dans une feuille de vigne, si vous pouvez vous en procurer ; mettez par-dessus la feuille de vigne une barde de lard, et faites-les cuire à feu doux ; au bout d'une demi-heure, débrochez et servez avec une bigarade ou un citron.

Pour faire rôtir les perdreaux, il faut : à la broche, devant la cheminée, vingt minutes ; — en cuisinière et feu de cheminée, quinze minutes ; — avec coquille, treize minutes.

On découpe en enlevant d'abord la cuisse comme au poulet, puis on partage le filet perpendiculairement et de manière à trancher l'articulation de l'épaule ; on sert ainsi en cinq morceaux : les deux cuisses, les deux ailes avec une partie du filet, puis le milieu.

Aubergines à la languedocienne. — Vous les fendez en deux dans le sens de leur longueur, vous en ôtez les graines et incisez la chair en ayant soin de ne pas toucher à la peau ; ensuite vous les saupoudrez de sel, de poivre et de muscade, vous les mettez cuire à feu doux sur un gril, et vous les arrosez d'huile fine. Cet entremets est assez agréable.

LUNDI 7 OCTOBRE

Consommé au tapioca.
Cabillaud à la hollandaise.
Grives à la paysanne.
Râble de lièvre rôti.
Artichauts farcis.
Bavarois à la vanille.

Grives à la paysanne.— Plumez, épluchez et troussez proprement des grives, embrochez-les sur un petit attelet; attachez-les sur une broche; et mettez au feu. Enveloppez de papier un morceau de lard, placez-le au bout d'une brochette, mettez-y le feu, et faites tomber le lard en flammes sur les grives. Quand il ne tombera plus de flammes, saupoudrez les grives de sel et panez-les de mie de pain; hachez ensuite quelques échalotes, mettez-les dans une casserole avec du sel et du poivre et un peu de jus; à défaut de jus, mettez de l'eau, un morceau de beurre, un jus de citron ou du verjus ou du vinaigre; mettez cette sauce dans le plat sur lequel vous voulez servir les grives, placez-les pardessus, et servez chaudement.

Artichauts farcis. — Ils se préparent d'abord comme les artichauts à la barigoule; faites ensuite un hachis de viande, persil et ciboule; mettez cuire de nouveau les artichauts avec des bardes de lard; retirez-les du feu en les arrosant d'huile aux fines herbes et de jus de citron.

MARDI 8 OCTOBRE

Potage croûte au pot.
Bar sauce aux crevettes.
Ragoût de mouton aux navets.
Canards sauvages rôtis.
Cardons au jus.
Pêches à la Richelieu.

Cardons au jus. — Après avoir choisi les côtes les plus blanches des cardons, vous les coupez d'égale longueur, vous les faites blanchir à grande eau bouillante; puis, quand elles se nettoient facilement, vous les retirez du feu et les rafraîchissez à l'eau froide, vous les essuyez ou les brossez, vous les lavez à plusieurs eaux, et les égouttez; cela fait, vous placez au fond d'une casserole des bardes de lard, du jambon, des carottes, des oignons, des clous de girofle, un bouquet, et sur le tout vous posez les cardons recouverts de rondelles de pulpe de citrons débarrassés de leurs pepins et séparés de leur écorce, puis vous recouvrez de bardes de lard; vous mettez du sel, de l'eau, et quand l'ébullition commence, vous ajoutez du beurre mélangé de farine; les cardons cuits et égouttés, vous mettez du coulis dans une casserole avec du jus de viande, vous ajoutez de la moelle de bœuf fondue au bain-marie. Cet entremets est recherché.

Sauce allemande. — Cette sauce n'est autre chose que du velouté réduit et lié ensuite avec des jaunes d'œufs, du beurre fin et de la muscade râpée.

MERCREDI 9 OCTOBRE

Potage au pain.
Pièce de bœuf garnie de petits pâtés.
Poulet sauté.
Lièvre en daube.
Salade de légumes.
Pommes au beurre.

Lièvre en daube. — Désossez un lièvre, brisez tous les os et la tête; coupez un jarret de veau en morceaux; ajoutez carottes et oignons; faites cuire le tout dans du bouillon et du vin blanc avec sel, poivre, bouquet garni; clous de girofle et à petit feu; au bout d'une heure et demie, passez avec expression. Foncez ensuite de bardes de lard une terrine qui puisse aller au feu; mettez la chair du lièvre, en ayant soin de l'entremêler d'émincés de petit lard et de rouelle de veau; ajoutez sel, poivre et épices; mouillez avec le jus obtenu des os; couvrez de bardes de lard; faites cuire à feu doux, et servez froid dans la terrine.

Poulet sauté. — Dépecez et faites sauter le poulet dans du beurre; ajoutez un peu de farine, mouillez avec de bon bouillon et du vin blanc; mettez sel, poivre; persil et champignons hachés; laissez réduire, dégraissez et servez.

Sauce aux échalotes. — Mettez dans une casserole cinq ou six échalotes hachées bien menu, une pleine cuillère à pot de jus, une cuillerée de vinaigre, un peu de poivre et de sel; faites bouillir pendant une minute et versez cette sauce dans le plat ou dans une saucière. (*Cuisine anglaise.*)

JEUDI 10 OCTOBRE

Potage aux pâtes d'Italie.
Bouilli en persillade.
Cailles au laurier.
Gigot de chevreuil rôti.
Tomates farcies.
Meringues à la crème.

Bouilli en persillade. — Mettez au fond d'un plat d'argent, ou de tout autre pouvant aller sur le feu, un peu de graisse de rôti ou de beurre; faites un lit de persil et de champignons hachés très-menu; couvrez ce lit de chapelure et posez dessus des tranches de bouilli, placées les unes à côté des autres; continuez ainsi tant que vous en aurez; mouillez avec de bon bouillon et humectez-en de temps en temps la préparation; faites bouillir doucement pendant trois quarts d'heure; après ce temps, dégraissez et servez avec une garniture de pommes de terre sautées au beurre disposées autour.

Cailles au laurier. — Les cailles au laurier, en faveur de temps immémorial, sont une entrée facile à faire. Après les avoir flambées et vidées, vous hachez les foies mêlés avec persil, ciboule, beurre, sel et gros poivre; vous les remettez dans le corps des cailles que vous faites cuire à la broche, enveloppées de papier; ensuite vous faites bouillir pendant sept ou huit minutes quatre ou cinq feuilles de laurier dans de l'eau pure, vous les retirez et les mettez à bouillir un instant dans du jus de veau que vous servez dessus les cailles.

VENDREDI 11 OCTOBRE

Potage au potiron.
Carpe au bleu.
OEufs farcis.
Esturgeon rôti.
Salsifis frits.
Gâteau de riz.

Esturgeon rôti. — Vous prenez soit un esturgeon moyen, soit un tronçon de gros esturgeon; vous le piquez de gros lard assaisonné; vous le faites mariner avec du vin blanc, sel, gros poivre et épices; vous le mettez ensuite à la broche; vous l'arrosez avec la marinade et le servez accompagné d'une sauce piquante.

Salsifis frits. — Grattez et coupez les têtes des salsifis, mettez-les dans de l'eau acidulée avec du vinaigre; faites un blanc par le mélange de trois litres d'eau à un hecto de farine, en tournant sur le feu jusqu'à l'ébullition; mettez-y les salsifis avec sel, poivre et cinq centilitres de vinaigre; lorsqu'ils sont cuits, laissez-les refroidir, égouttez-les et coupez-les d'égale longueur, puis mettez-les dans une terrine avec une cuillerée d'huile, sel, poivre, et une cuillerée de vinaigre. Au moment de les frire, égouttez-les encore sur un torchon et plongez-les dans de la pâte à frire, dont vous les retirez, un à un, pour les mettre dans une friture bien chaude. Aussitôt qu'ils sont d'une belle couleur, vous les égouttez dans la passoire, les ressuyez légèrement sur un torchon, les dressez en pyramide et les servez chauds avec un bouquet de persil frit.

SAMEDI 12 OCTOBRE

Potage à la semoule lié.
Cabillaud sauce au câpres.
Chaufroix de perdreaux.
Gigot d'agneau rôti.
Cardons au gras.
Gelée au jus de grenades.

Chaufroix de perdreaux. — Vous faites rôtir une demi-douzaine de perdreaux rouges, vous en levez les filets entiers, vous pilez la chair des membres avec des truffes et des champignons et vous mettez les os dans une casserole avec un verre de bon vin blanc, quelques débris de truffes, des échalotes, une feuille de laurier ; laissez bouillir jusqu'à réduction des trois quarts ; passez à travers une serviette ; ajoutez à la sauce deux cuillerées à pot de consommé clarifié ; mettez-en la moitié dans une casserole avec la chair pilée, que vous délayerez avec soin ; faites chauffer sur un feu doux en remuant avec une cuillère de bois, et lorsque ce coulis est bouillant, passez-le à l'étamine et laissez-le refroidir. Dressez ensuite en couronne étroite et élevée les filets de perdreaux sur un plat d'entrée ; placez entre chaque filet une lame de truffe taillée de même forme que le filet ; versez au milieu de cette couronne la purée de gibier ; masquez le tout avec la sauce froide, et entourez ce mets d'un cordon de gelée brillante.

Cardons au gras. — Après les avoir préparés comme les cardons au maigre, on substitue à la sauce blanche dans laquelle on les fait mijoter avant de les servir une riche sauce blonde au jus.

DIMANCHE 13 OCTOBRE

Potage de riz à la purée de pois.
Petits pâtés à la reine.
Barbue aux fines herbes.
Civet de chevreuil.
Poularde rôtie.
Chicorée à la crème.
Timbale de poires.

Petits pâtés à la reine. — Vous faites des abaisses d'une pâte à feuilletage de moins d'un centimètre d'épaisseur à laquelle vous aurez donné cinq tours ; coupez-les de la grosseur d'une bouchée ; déposez-les sur un plafond, dorez ensuite, couvrez et mettez au four ; quand ils sont cuits, ôtez-en les couvercles, creusez-les en enlevant une bonne partie de la mie, et remplissez-les d'un ragoût fait avec des blancs de volaille hachés très-fin et mélangés avec une bonne béchamel très-chaude ; remettez les couvercles et servez.

Les petits pâtés à la raine sont un hors-d'œuvre fort distingué.

Sauce italienne. — Mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme deux œufs, deux cuillerées de persil haché, une cuillerée d'échalotes et autant de champignons, le tout haché très-menu ; plus une bouteille de vin blanc ; faites réduire ; puis ajoutez quatre cuillerées à pot de velouté, deux de consommé ; faites bouillir à feu vif ; écumez, dégraissez ; et quand la sauce est arrivée à une bonne consistance, retirez-la de la casserole et tenez-la chaudement au bain-marie.

La sauce italienne est une des sauces fondamentales de la cuisine moderne.

LUNDI 14 OCTOBRE

Potage à la française.
Pièce de bœuf garnie d'oignons glacés.
Cailles aux laitues.
Brochet au bleu.
Omelettes aux pointes d'asperges.
Pommes glacées au four.

Cailles aux laitues. — Après avoir paré des cailles, mettez-les dans une casserole foncée de tranches de lard et de jambon, ajoutez de petits morceaux de rouelle de veau coupés en dés, un clou de girofle, un oignon, un peu de laurier, un bouquet de persil et de ciboules, une carotte; mouillez avec du consommé et un peu de vin blanc; couvrez avec des bardes de lard et un rond de papier, et, lorsque les cailles sont cuites, servez-les avec des cœurs de laitues blanchies dans un blanc, puis sautées dans la cuisson des cailles.

Sauce espagnole. — Mettez dans une casserole deux tranches de jambon, quelques tranches de veau, deux carottes, deux oignons en tranches; faites suer sur le feu; mouillez avec du consommé et une demi-bouteille de vin blanc que vous aurez fait bouillir; ajoutez une gousse d'ail, bouquet de persil, ciboules, girofle, laurier; faites bouillir le tout deux ou trois heures à un feu doux; dégraissez; faites réduire et passez au tamis. Conservez cette sauce, qui doit être bien liée et d'un sel doux, pour vous en servir au besoin.

La sauce espagnole se remplace par un roux mouillé de bouillon.

MARDI 15 OCTOBRE

Potage aux œufs pochés.
Esturgeon braisé.
Côtelettes de sanglier à la Saint-Hubert.
Mauviettes rôties.
Artichauts à l'italienne.
Compote de poires.

Esturgeon braisé. — Vous piquez un tronçon d'esturgeon ; vous le mettez dans une braisière avec du lard râpé, des oignons coupés en tranches, des carottes et des panais émincés, sel, poivre, épices, bouquet garni et vin blanc ; vous faites cuire à feu ardent ; vous préparez ensuite une sauce piquante que vous mouillez avec une partie du fond de cuisson et vous servez.

Côtelettes de sanglier à la Saint-Hubert. — Les côtelettes étant parées, sautez-les avec du beurre, du sel et du poivre, sur un feu ardent ; retournez-les pour qu'elles soient également cuites des deux côtés ; dressez-les en couronne sur un plat ; puis mettez dans la casserole d'où elles sortent du vin blanc et un peu d'espagnole ; faites jeter quelques bouillons et versez cette sauce sur les côtelettes. Si vous n'avez pas d'espagnole, faites un petit roux que vous mouillerez avec du consommé et du vin blanc.

Compotes de poires. — Elles se font comme celles de pommes ; mais les poires étant plus fermes et plus longues à s'attendrir, il faut les mettre dans un sirop plus recuit pour qu'il ne s'épaississe pas trop en restant plus longtemps sur le feu.

MERCREDI 16 OCTOBRE

Purée de pommes de terre à la chiffonnade de cerfeuil.
Jambon aux épinards.
Ragoût à la champenoise.
Éperlans ou goujons frits.
Céleri au jus.
Talmouses sans fromage.

Ragoût à la champenoise. — Vous faites suer, jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite, une belle et bonne tranche de jambon ; vous la retirez de la casserole et la coupez en petits dés, puis vous la remettez dans la même casserole, et vous y ajoutez quelques champignons, deux ou trois truffes, une carotte cuite, le tout coupé de même que le jambon. Passez au beurre toutes ces substances ; saupoudrez d'un peu de farine ; mouillez avec du consommé, du coulis, du vin blanc ; faite cuire, puis réduire la sauce ; dégraissez-la ; ajoutez-y des blancs de volaille rôtie, des cornichons blanchis, des feuilles de persil également blanchies, des anchois à moitié dessalés et coupés en petits dés ; faites chauffer sans bouillir ; ajoutez le jus d'un citron et servez.

Talmouses sans fromage. — Vous prenez de la pâte à choux ordinaire, vous la mouillez avec des œufs ; il ne faut pas qu'elle soit trop liquide ; ajoutez un peu de frangipane assaisonnée ou étouffée, et vous y abaissez ensuite de la pâte à feuilletage ; coupez, avec un coupe-pâte rond, de petites abaisses de dix centimètres de diamètre ; couchez la préparation sur ces abaisses ; formez-en un chapeau à trois cornes ; dorez légèrement le dessus ; faites cuire à four un peu vif ; dressez et servez le plus chaudement possible.

JEUDI 17 OCTOBRE

Croûte au pot.
Petit salé garni de légumes.
Perdreaux en soufflé.
Râbles de lièvres rôtis, sauce poivrade.
Épinards au jus.
Pouding de cabinet.

Perdreaux en soufflé. — Vous levez les chairs, en supprimant la peau, de deux ou de plusieurs perdreaux cuits à la broche; vous pilez ces chairs, plus les foies, que vous aurez faits blanchir; vous retirez du mortier cette farce et vous la mettez dans une casserole avec de l'espagnole ou du consommé réduit; faites chauffer sans bouillir, puis passez à l'étamine et déposez dans un vase. Concassez les carcasses, mettez-les dans une casserole avec du consommé et de l'espagnole, autant de l'un que de l'autre; faites réduire, et ajoutez un peu de glace; continuez la réduction du mouillement jusqu'à consistance de demi-glace; mettez alors dans cette sauce la purée de perdreaux en y ajoutant un morceau de bon beurre frais, un peu de muscade râpée, quatre jaunes d'œufs frais et deux blancs fouettés en neige que vous incorporerez petit à petit dans le mélange. Versez ensuite le tout dans une casserole d'argent ou dans une caisse de papier; mettez au four ou sous un four de campagne, et lorsque le soufflé sera monté suffisamment, servez-le sans retard, de peur qu'il ne s'affaisse.

VENDREDI 18 OCTOBRE

Purée d'artichauts aux croûtons.
Croquettes de semoule au parmesan.
Morue à l'anglaise.
Soles frites.
Pommes de terre en purée gratinées.
Pommes au riz.

Morue à l'anglaise. — Vous faites dessaler la morue dans de l'eau fraîche, et la laissez bien égoutter; vous la coupez ensuite par morceaux et vous la mettez dans une casserole avec un morceau de beurre et un peu de farine; laissez cuire; remuez, de peur que la farine ne s'attache au fond; mouillez avec du bouillon; mettez poivre, sel, persil, ciboules, thym et laurier; quand les morceaux sont à moitié cuits, ajoutez oignons et champignons. Au moment de servir, faites une liaison de jaunes d'œufs, et servez avec un filet de vinaigre.

Soles ou filets de soles en friture. — Vous nettoyez, videz, ratissez ou dépouillez les soles; levez-en les filets, si vous voulez ne pas les servir entières; trempez-les des deux côtés dans un peu de lait; farinez-les; jetez-les dans la friture sur un feu ardent, et veillez à ce qu'elles soient roides et de belle couleur; quand elles sont cuites, faites-les égoutter sur un linge et servez-les sur une serviette pliée et posée sur un plat, saupoudrées de sel fin avec une garniture de persil frit, ou bien avec des citrons.

SAMEDI 19 OCTOBRE

Potage à la purée de gibier.
Carpe à la Chambord.
Ailes de perdreaux en salmis.
Filet de bœuf rôti.
Céleri au jus.
Blanc-manger aux pistaches.

Potage à la purée de gibier. — Ayez un faisan, trois perdrix, un jarret de veau ; vous mettez le tout dans six litres de bouillon ; vous écumez et ajoutez des carottes, des oignons et un peu de céleri. Pendant que cette préparation est en train de cuire, jetez dans un mortier quelques perdreaux rôtis et froids ; ajoutez de la mie de pain, passez cette purée à l'étamine ; mêlez-la au bouillon de gibier que vous aurez obtenu ; faites chauffer le tout sans bouillir, et versez sur des croûtons frits dans le beurre.

Blanc-manger aux pistaches. — Après avoir émondé 192 grammes de belles pistaches, vous les pilez avec 16 grammes de cédrat confit. Délayez ensuite ces pistaches avec un verre d'eau, en pressant fortement le lait de pistaches à la serviette ; vous y mêlez 192 grammes de beau sucre et 16 grammes de colle ; vous pilez 500 grammes d'amandes et les délayez avec trois verres d'eau ; après avoir exprimé le lait d'amandes à la serviette, vous le séparez en deux parties égales : dans l'une vous versez le lait de pistaches, en y joignant assez d'essence de vert d'épinards pour teindre ce blanc-manger d'un beau vert pâle ; et dans l'autre partie vous versez 192 grammes de sucre fondu dans un verre d'eau tiède, avec 16 grammes de colle de poisson.

DIMANCHE 20 OCTOBRE

Potage aux queues de bœuf.
Rougets aux fines herbes.
Côtelettes de pré-salé jardinière.
Gelinottes rôties.
Chicorée au velouté.
Savarins à l'ananas.

Potage aux queues de bœuf. — Vous coupez en tronçons deux queues de bœuf, vous les faites dégorger et blanchir pendant quelques minutes, égoutter ensuite, et vous les placez dans une casserole foncée avec des légumes émincés, quelques tranches de jambon, un bouquet garni d'aromates, quelques grains de poivre et clous de girofle; vous mouillez avec une cuillère à pot de bouillon et vous placez la casserole sur un feu modéré pour faire tomber le mouillement à glace; mouillez ensuite à couvert avec du bouillon et un verre de madère et laissez finir de cuire tout doucement; vous passez cette cuisson; vous la dégraissez et la mêlez après à trois litres de bon bouillon; vous clarifiez ce fond (avec de la viande hachée et des œufs), puis vous le passez à la serviette, vous le dégraissez et le mettez dans une casserole en y mélangeant quelques cuillerées d'orge perlé cuit et bien égoutté, ainsi qu'une petite garniture de carottes et de céleri coupé à la colonne. Au moment de servir, vous parez les tronçons, vous les glacez et les dressez en buisson sur un petit plat; versez le potage dans la soupière et servez les queues à part.

LUNDI 21 OCTOBRE

Potage au pain.
Pièce de bœuf sauce tomates.
Matelote d'anguille.
Poulets rôtis à la peau de goret.
OEufs pochés à la purée de céleri.
Blanc-manger à la vanille.

Blanc-manger à la vanille. — Vous coupez par petites parcelles une gousse de vanille ; vous faites cuire au petit caramel 192 grammes de sucre dans lequel vous mêlez la vanille, et vous la laissez refroidir ; ensuite vous le faites dissoudre avec un verre d'eau chaude, et vous placez le poêlon sur des cendres rouges pour qu'il se fonde plus aisément ; vous pilez 500 grammes d'amandes, comme pour le blanc-manger ordinaire ; vous les mouillez avec trois verres d'eau seulement ; et après en avoir exprimé le lait d'amandes, que vous partagez en deux parties égales, vous mêlez dans l'une le sirop à la vanille, que vous passez au tamis de soie, et dans l'autre 192 grammes de sucre dissous dans un verre d'eau tiède et passé au tamis de soie ; alors vous ajoutez dans chaque partie 16 grammes de colle, et vous garnissez ainsi le moule, un lit de blanc-manger blanc, ensuite un jaune, et ainsi de suite. Si vous l'aimez mieux, vous mêlez le sirop de vanille dans toute la préparation.

Le blanc-manger aux anis se prépare de même que celui-ci, avec cette différence que l'on mêle au caramel 16 grammes d'anis vert étoilé, en place de vanille ou de coriandre.

MARDI 22 OCTOBRE

Consommé.
Haricot de mouton aux navets.
Soles à la Colbert.
Mauviettes rôties.
Artichauts à la barigoule.
Parfait au café.

Consommé. — Lorsque vous voulez éclaircir le bouillon pour le servir en consommé, hachez menu ou pilez de la viande de bœuf crue (250 grammes pour trois à quatre litres de bouillon) que vous mettez dans une casserole, avec le bouillon à éclaircir; ajoutez-y un blanc d'œuf bien battu, et placez sur le feu, où il se formera une écume que vous enlèverez avec soin tant qu'il s'en montrera à la surface; quand vous n'en apercevrez plus, retirez du feu et passez à l'étamine.

Mauviettes rôties. — Ayez vingt-quatre mauviettes bien grasses; plumez-les, flambez-les sans les vider; enveloppez-les chacune dans une barde de lard frais; embrochez-les au moyen d'un attelet que vous fixerez par ses extrémités à la broche; faites-les cuire à feu clair et vif et servez-les sur des rôties parées que vous aurez mises dans la lèchefrite, pendant la cuisson, pour recevoir le jus des mauviettes.

MERCREDI 23 OCTOBRE

Potage Faubonne.
Vives à la maître d'hôtel.
Côtelettes de veau à la milanaise.
Lièvre rôti.
Choux-fleurs au gratin.
Tartes aux fraises.

Lièvre rôti. — Si le lièvre est un adulte, vous ferez bien d'attendre, avant de le manger, trois jours en été, et quatre ou cinq jours en hiver. Après qu'il a été dépouillé, vidé et paré, faites-le revenir sur de la braise ardente pour raffermir la surface ; piquez-le de fins lardons bien assaisonnés depuis le cou jusqu'à l'extrémité des cuisses ; mettez-le à la broche, où vous le laisserez environ une heure et demie, servez-le avec une sauce poivrade dans laquelle vous ferez entrer la cervelle et le foie de l'animal, écrasés et passés au tamis de crin. Il est de très-bon goût d'accompagner ce rôti d'une gelée de groseilles.

Vives à la maître d'hôtel. — Vous les incisez légèrement des deux côtés, vous les faites mariner dans de l'huile avec addition de sel et de persil ; puis cuire sur le gril, et vous les masquez d'une sauce à la maître d'hôtel.

Vous pouvez, si vous l'aimez mieux, verser sur les vives une sauce blanche aux câpres.

Sauce rémolade. — Vous mêlez persil, ciboules, câpres, anchois, pointe d'ail, le tout bien haché ; vous y ajoutez de la moutarde et du sel, vous y délayez avec une quantité suffisante de bonne huile d'olive, et vous battez longtemps cette sauce afin qu'elle soit bien liée.

JEUDI 24 OCTOBRE

Potage purée d'oseille.
Aloyau braisé.
Poulets en fricassée.
Barbillons frits.
Champignons au gratin.
Charlotte de pommes.

Charlotte de pommes. — Vous pelez une dizaine de belles pommes de reinette, vous en supprimez tout l'intérieur et vous les coupez en tranches très-minces; vous prenez ensuite un poêlon d'office, dans lequel vous mettez les pommes émincées, une suffisante quantité de sucre en poudre, un peu de zeste de citron, un peu de cannelle et un peu d'eau. Faites cuire les pommes en les remuant de temps en temps sur un feu assez vif, ajoutez-y un morceau d'excellent beurre; puis retirez la cannelle et le zeste de citron. Vous garnissez à l'intérieur un moule ou une casserole de grandeur convenable de tranches de mie de pain trempée dans de bon beurre que vous placez un peu les unes sur les autres; quand cette opération est faite, vous versez dans la cavité la marmelade, et vous y ajoutez si vous voulez une confiture quelconque, cerises, groseilles, abricots, etc.; couvrez le tout avec d'autres lames de pain également trempées dans le beurre; replacez la charlotte sur le feu, prenez garde qu'elle ne brûle; mettez-la ensuite au four, ou sous un four de campagne, pour la colorer, puis retournez-la sur un plat et servez-la très-chaude.

VENDREDI 25 OCTOBRE

Riz à la purée de navets.
Cabillaud à la Sainte-Menehould.
Ragoût de laitances de carpes.
Pâté de turbot.
Tomates farcies.
Crème au. citron.

Ragoût de laitances de carpes au suprême. — Prenez trois douzaines de laitances de moyennes carpes de Seine, faites-les dégorger dans de l'eau froide, parez-les ensuite et jetez-les pendant cinq minutes dans une mirepoix que vous mouillerez avec du vin blanc; égouttez après les laitances, sautez-les dans une sauce maigre au suprême; ajoutez-y trois douzaines de queues d'écrevisses, autant de petits champignons; faites jeter un bouillon, et servez.

Pâté de turbot. — Quand le turbot est lavé, faites-le bouillir à moitié, et assaisonnez-le de poivre, sel, girofle, muscade et fines herbes; élevez la pâte, placez-y le turbot avec des jaunes d'œufs durs, un oignon bien émincé et beaucoup de beurre frais par-dessus tout; fermez le pâté et mettez-le au four. Il se mange chaud ou froid. (*Cuisine anglaise.*)

SAMEDI 26 OCTOBRE

Potage de mouton à l'oseille.
Gigot de mouton à l'eau.
Filets de maquereaux sauce tartare.
Bécasses rôties.
Purée de marrons.
Darioles.

Gigot de mouton à l'eau. — Vous désossez le gigot et vous le faites revenir dans une casserole avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur; mouillez-le avec un peu d'eau et ajoutez trois gousses d'ail, quatre ou cinq oignons, deux carottes et du sel; faites cuire doucement pendant six ou sept heures; puis dégraissez la sauce, liez-la avec un peu de fécule; glacez-en le gigot et servez-le sur un lit soit de chicorée, soit de haricots, soit de marrons, etc.

Bécasses farcies et rôties. — Vous plumez et vous épluchez des bécasses; fendez-les par le dos, videz les intestins; séparez le gésier, hachez le reste; mêlez-le avec du lard râpé ou un morceau de beurre fin, persil, ciboules hachés, et un peu de sel et poivre; garnissez le corps des bécasses de cette farce; faites-les cuire ensuite à la broche après les avoir recousues, bardées de lard et enveloppées de papier. Quand la cuisson est effectuée, déballez les bécasses et servez-les chaudement.

DIMANCHE 27 OCTOBRE

Potage aux lazagnes.
Filets de merlans à la Orly.
Perdrix braisées.
Gigot de chevreuil rôti.
Salsifis sautés au beurre.
Gelée au kirsch.

Filets de merlans à la Orly. — Vous levez les filets de plusieurs merlans un peu gros; vous faites mariner ces filets avec du jus de citron, et à défaut avec un peu de vinaigre; vous ajoutez à cette marinade sel, persil et tranches d'oignon. Au moment de servir, vous les farinez, à moins que vous ne préfériez les tremper dans une pâte à frire; jetez-les dans la friture, et, quand ils seront fermes et de belle couleur, vous les retirez, vous les faites égoutter sur du linge, et vous les masquez d'une sauce italienne ou d'une sauce aux tomates.

Perdrix braisées. — Plumez, videz et flambez les perdrix; vous leur retroussez les pattes dans le corps, vous les piquez de gros lard, et les enveloppez de bardes de lard et d'émincés de veau; vous foncez une braisière de bardes de lard, de parures de viande et de gibier, carottes, oignons, bouquet de persil et ciboules; vous y mettez les perdrix, assaisonnées de sel, poivre, clous de girofle, muscade râpée; vous mouillez avec vin blanc et du bouillon et vous faites mijoter pendant une heure. La cuisson faite, vous dressez les perdrix sur un plat; passez le fond de cuisson, dégraissez-le; exprimez-y le jus d'une bigarade ou d'un citron, et servez cette sauce sous les perdrix.

LUNDI 28 OCTOBRE

Consommé au riz.
Filets de dorade aux fines herbes.
Grives à la moscovite.
Rognons de veau rôti.
Macaroni au gratin.
Meringues à la crème.

Grives à la moscovite. — Vous plumez les grives et vous les épluchez bien proprement; vous les troussez et leur écrasez l'estomac; ensuite vous les mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet garni, deux petits oignons, champignons, truffes, si vous en avez, quelques morceaux de ris de veau et des mousserons; vous placez la casserole sur un fourneau, et après quelques tours, vous mouillez les grives de deux verres d'eau-de-vie et vous les poussez à grand feu pour que l'eau-de-vie s'enflamme en les remuant de temps en temps, et quand le feu est éteint, mettez-y un peu de jus et laissez-les mitonner tout doucement. Lorsqu'elles sont cuites, ayez soin de les bien dégraisser, et qu'elles soient d'un bon goût; mettez-y un jus de citron; dressez-les dans le plat sur lequel vous voulez les servir, et que préalablement vous aurez fait chauffer.

Sauce au suprême. — Mettez dans une casserole du velouté réduit; ajoutez autant de consommé de volaille; faites réduire à moitié; au moment de servir, ajoutez du beurre fin; faites aller vivement; passez la sauce, et, quand elle est de bonne consistance, retirez-la du feu; terminez avec du jus de citron et servez.

MARDI 29 OCTOBRE

Potage aux nouilles.
Maquereaux bouillis sauce aux moules.
Langue de bœuf en papillote.
Poularde rôtie.
Céleri-rave à la sauce blanche.
Gelée au jus de grenades garnie.

Pâte aux nouilles. — Vous formez une fontaine au milieu d'un demi-litre de farine ; vous y mettez un peu de sel, trois ou quatre œufs, gros comme une noix de bon beurre et un peu d'eau ; vous pétrissez une pâte très-ferme et lui donnez un tour ou deux ; vous faites ensuite quatre portions que vous abaisserez le plus possible ; coupez chaque portion en bandes de quatre centimètres environ ; saupoudrez légèrement de farine, et taillez chaque bande en filets minces et égaux. Vous étendez alors, pendant une heure ou deux, ces filets sur du papier ; vous les soulevez un peu, afin qu'ils puissent bien sécher ; pochez-les à l'eau bouillante salée ; laissez-les bouillir sept à huit minutes, écumez-les et mettez-les enfin égoutter sur un tamis.

Langue de bœuf en papillote. — Après avoir fait braiser une langue, coupez-la par morceaux, tous de même forme, mettez dessus des fines herbes, enveloppez chaque morceau dans un papier huilé après avoir eu le soin de le couvrir sur chaque face d'une barde de lard ; pliez et serrez le papier afin que le jus ne puisse s'échapper et mettez ces papillotes quelques minutes sur le gril.

MERCREDI 30 OCTOBRE

Potage de riz à la purée de pois verts.
Cabillaud bouilli sauce crevettes.
Bécasses en terrine.
Jambon d'York à la gelée.
Céleri au jus.
Bombes glacées.

Bécasses en terrine à l'ancienne mode. — Piquez les bécasses avec du gros lard assaisonné, et ne les videz pas; foncez une braisière de bardes de lard, de tranches de bœuf battues; ajoutez sel, poivre, un bon bouquet, des oignons coupés, carottes, panais, ciboules entières, persil haché et une petite quantité d'épices; placez dessus les bécasses, l'estomac en dessous; assaisonnez-les dessus comme vous l'avez fait en dessous; couvrez-les de tranches de bœuf ou de veau et de bardes de lard; fermez la braisière et faites cuire avec du feu dessus et dessous.

Mettez ensuite dans une casserole du jambon et du lard coupés en dés, faites roussir un peu et joignez-y des ciboules, du persil et des champignons hachés; passez le tout ensemble et humectez avec du jus ou de bon bouillon si vous n'avez pas de jus; quand la sauce est cuite, ajoutez-y, pour la lier, un peu de coulis de jambon ou de veau, ou de beurre d'anchois manié de farine, et une demi-cuillerée de câpres; puis, les bécasses étant cuites, retirez-les de la braisière, faites-les égoutter, mettez-les dans la terrine en versant la sauce dessus.

JEUDI 31 OCTOBRE

Consommé au tapioca.
Dindon aux huîtres.
Lapin sauté.
Éperlans frits.
Salade de légumes.
Pommes meringuées.

Dindon aux huîtres. — Vous plumez le dindon, vous le flambez, vous l'épluchez et le videz bien proprement; coupez-en le foie par morceaux qu'avec une douzaine d'huîtres et un morceau de beurre assaisonnés de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, persil, ciboule, vous mettez dans une casserole que vous laisserez un moment sur le feu pour le placer ensuite dans le corps du dindon, qu'après vous faites revenir. En le mettant à la broche, couvrez-le de bardes de lard et de papier que vous ficèlerez. Ayez ensuite un ragoût d'huîtres tout prêt, pour joindre au dindon quand il sera cuit, et faites ce ragoût de la manière qui suit : ayez trois douzaines d'huîtres, blanchissez-les à l'eau bouillante, mettez-les égoutter sur un tamis, et ôtez-en les durillons; versez dans une casserole une cuillerée d'essence de jambon, faites-la bouillir sur le feu, dégraissez-la bien, goûtez-la, et mettez-y ensuite les huîtres, en les changeant de casserole. Quand le dindon sera cuit, dressez-le dans son plat; jetez-y le ragoût par-dessus, additionnez un jus de citron; ayez soin que le tout soit de bon goût, et servez chaudement.

VENDREDI 1er NOVEMBRE

Potage purée de pois secs.
Croquettes de riz aux champignons.
Vives au gratin.
Œufs à la tripe.
Brochet au bleu.
Salade de pommes de terre.
Gâteau Ricasoli.

Gâteau Ricasoli. — Préparez dans un appareil une livre de biscuit de Savoie, auquel vous ajouterez 90 grammes de beurre fin, puis couchez ce biscuit par abaisse sur des plaques beurrées et farinées, et mettez au four. Après cuisson, laissez refroidir; puis, à l'exception d'une abaisse que vous aurez réservée pour former le fond du gâteau, enlevez en rond le milieu des autres comme pour le mille-feuilles. Faites ensuite une crème avec 6 jaunes d'œufs, 50 grammes de crème de riz, 80 grammes de sucre, 40 grammes de beurre fin, un quart de litre crème double que vous faites prendre sur le feu et à laquelle vous ajoutez un quart de litre d'alkermès. Laissez refroidir et garnissez-en les abaisses, que vous monterez les unes sur les autres en commençant par celle restée intacte. Quand cette opération est terminée, masquez le tour et le dessus du gâteau avec de la crème fouettée et décorez à votre goût avec de la couleur.

Terminez en garnissant le puits d'une chantilly bien vanillée.

SAMEDI 2 NOVEMBRE

Consommé aux œufs pochés.
Barbue sauce aux huîtres.
Ragoût de foies gras.
Rosbif à l'anglaise.
Laitues à l'espagnole.
Compote de marrons.

Ragoût de foies gras. — Ayez de beaux foies gras; après en avoir enlevé le fiel, faites-les blanchir, puis jetez-les dans l'eau froide; passez-les dans du lard fondu en même temps que des petits champignons ou des mousserons; mouillez avec du jus ou du consommé; ajoutez sel, poivre, muscade, bouquet garni, et lorsque le ragoût est cuit, dégraissez-le et liez-le, soit avec du jus de veau et de jambon, soit avec du beurre manié de farine.

Ragoût d'escalopes de mauviettes aux champignons. — Levez les filets de douze belles mauviettes, sautez-les au beurre, égouttez-les; ajoutez deux douzaines de champignons moyens, une sauce à la Richelieu. — Faites chauffer sans bouillir et servez.

Compote de marrons. — Mettez des marrons dans un poêlon sur du feu, avec de l'eau en assez grande quantité, et que vous changerez si elle rougit trop. Lorsque les marrons sont cuits, vous les pelez et les jetez dans un sirop à 24 degrés et chaud; faites-leur jeter encore quelques bouillons dans le sirop, puis retirez-les du feu et aromatisez-les soit avec un peu d'eau de fleurs d'oranger, soit avec du sirop de vanille.

DIMANCHE 3 NOVEMBRE

Croûte au pot.
Pièce de bœuf bouilli, sauce raifort.
Mauviettes sautées aux truffes.
Quartier de sanglier sauce poivrade.
Purée de mousserons.
Pommes au riz.

Mauviettes sautées aux truffes. — Levez les filets de quelques douzaines de mauviettes; faites fondre du beurre dans une casserole à sauter, rangez-y les filets et placez dessus des truffes coupées en lames circulaires. Mettez dans une casserole du blond de veau en quantité suffisante; ajoutez-y les carcasses des mauviettes, dont vous aurez enlevé le gésier et les intestins; plus du vin blanc. Laissez cuire une demi-heure, puis dégraissez et passez à l'étamine, et laissez réduire la sauce à demi-glace. Les filets de mauviettes et les truffes étant cuits, enlevez-en le beurre, en ayant soin de bien conserver le jus, et mettez le tout dans la sauce; sautez sans laisser bouillir, et liez avec un morceau de beurre.

Purée de mousserons. — Épluchez et lavez des mousserons; faites-les blanchir, puis égoutter; hachez-les très-menu et mettez-les avec un morceau de bon beurre dans une casserole; ajoutez du jus de citron; faites colorer légèrement la farce; mouillez-la avec du jus, assaisonnez-la et laissez réduire jusqu'à ce que la purée soit de consistance ordinaire.

LUNDI 4 NOVEMBRE

Potage de riz à la purée de pois.
Pieds de mouton à la poulette.
Salmis de faisan.
Carpes frites.
Cardons au fromage.
Pâtisserie.

Pieds de mouton à la poulette. — Les pieds de mouton étant apprêtés comme on les trouve chez les tripiers, fendez-les, enlevez-en les gros os, épluchez-les, flambez-les, faites-les blanchir, essuyez-les bien et faites-les cuire dans un *blanc*. Il ne faut pas moins de cinq à six heures pour que la cuisson soit complète; au bout de ce temps, retirez-les et faites-les égoutter; mettez ensuite les pieds de mouton dans une casserole avec une quantité suffisante de velouté; ajoutez sel, gros poivre, persil blanchi et haché; laissez mijoter à feu doux, puis liez la sauce avec plusieurs jaunes d'œufs.

Salmis de faisan. — Prenez un faisan cuit à la broche et refroidi; coupez-le par membres; parez-les; mettez les parures et le foie bien écrasé dans une casserole, avec bouillon, un peu de vin blanc, quelques échalotes, sel et poivre, muscade râpée et blond de veau; faites bouillir cette sauce environ un quart d'heure; passez-la au tamis; faites-y chauffer les morceaux de faisan, et servez-les garnis de croûtons frits.

MARDI 5 NOVEMBRE

Potage à la crème.
Paupiettes de filets de merlans.
Côtelettes de pré-salé à la jardinière.
Perdreaux rôtis.
Purée de marrons.
Croûte au madère.

Perdreaux rôtis pour entrée de broche. — Après avoir fait subir aux perdrix les préparations préliminaires, embrochez-les au moyen d'un attelet; enveloppez-les de tranches de citron dont vous aurez enlevé la peau et les pepins; mettez par-dessus une barde de lard, puis une enveloppe de papier beurré. Lorsque les perdrix sont cuites aux trois quarts, enlevez le papier; puis, au moment de servir, égouttez-les. Au moment de servir, dressez-les et versez dessus un jus clair aiguisé du jus d'un citron ou de celui d'une ou deux bigarades.

Purée de marrons. — Épluchez avec soin des marrons rôtis; passez-les au beurre; mouillez-les avec du bouillon et du vin blanc; faites cuire à petit feu jusqu'à ce que les marrons s'écrasent facilement; pilez-les et passez-les au tamis; faites cuire à la casserole et dans leur jus quelques saucisses ou des chipolatas; joignez à la purée le jus et la graisse des saucisses; dressez la purée, qui doit avoir de la consistance, et placez les saucisses dessus.

MERCREDI 6 NOVEMBRE

Potage à la purée de navets.
Brême grillée.
Ris de veau en attelets.
Perdreaux à la Périgueux.
Gigot de mouton rôti.
Haricots blancs au jus.
Gelée au rhum.

Ris de veau en attelets. — Les ris de veau tant bien dégorgés, blanchis, etc., coupez-les par morceaux carrés; faites-les cuire dans une sauce allemande et laissez-les refroidir dans cette même sauce; vous aurez avant fait cuire de la même manière et refroidir des carrés de tetine de veau de mêmes dimensions que les carrés de ris de veau; embrochez-le tout dans des attelets en ayant soin d'alterner les ris et la tetine; quand les attelets sont garnis, remettez de la sauce aux endroits où il en manquera; panez une première fois les attelets garnis avec de la mie de pain bien fine; passez-les à l'œuf; repanez de nouveau; faites-les griller à feu vif, et servez en les masquant avec une sauce italienne.

Perdreaux à la Périgueux. — Piquez préalablement les filets de perdreaux avec des morceaux de truffes taillés en forme de gros clous de girofle; après les avoir placés au centre d'un plat, garnissez les intervalles de crêtes de coq, de champignons et de truffes entières. Couronnez l'édifice par une écrevisse, une truffe et une crête de coq. Ce mets est élégant et recherché.

JEUDI 7 NOVEMBRE

Consommé au tapioca.
Noix de veau braisée.
Cailles aux truffes.
Rable de lièvre à la gelée de groseille.
Haricots au beurre de piment.
Bavarois au café.

Cailles aux truffes. — Videz les cailles par la poche et flambez-les; prenez autant de belles truffes que vous aurez de cailles; épluchez-les et coupez-les en gros dés; pilez les épluchures des truffes avec le foie des cailles, le tout assaisonné de sel et de mignonnette; ajoutez-y un morceau de beurre et faites cuire légèrement. Lorsque le tout sera refroidi, remplissez-en les cailles, que vous braiserez, puis vous les servirez avec une sauce à la Périgueux.

Haricots au beurre de piment. — Après les avoir fait cuire, faites-les sauter avec un morceau d'excellent beurre, en ayant soin de ne pas les laisser bouillir; joignez-y, en quantité modérée, du poivre de Cayenne en poudre et n'y mettez pas de fines herbes.

On mange encore les haricots blancs à la crème, au jus, à l'intendante, à la villageoise, et on les emploie très-souvent en ragoût pour servir de litière au mouton rôti.

VENDREDI 8 NOVEMBRE

Purée de lentilles aux croûtons.
Harengs saurs grillés.
Brandade de morue.
OEufs frits sauce tomates.
Sarcelles rôties.
Macaroni au gratin.
Blanc-manger à la vanille.

Harengs saurs grillés. — Après avoir fait dessaler les harengs dans du lait, et les avoir bien essuyés, mettez-les dans une marinade d'huile, gros poivre, persil, ciboules, pointe d'ail, champignons; le tout bien haché; panez-les ensuite, faites-les griller et servez ce hors-d'œuvre chaud, avec une pile de tartines au beurre noisette.

Il y a une foule d'autres manières d'arranger les harengs saurs; ainsi on peut, après les avoir préparés comme ci-dessus, les diviser en quatre filets; puis les faire cuire en caisse avec leur marinade additionnée de beurre.

Œufs frits. — Ayez dans une poêle du beurre, du saindoux ou de l'huile. Cassez les œufs au-dessus de la poêle et versez-les doucement dans la friture en ayant soin qu'ils ne se déforment pas. Quand ils sont cuits à point, c'est-à-dire le jaune étant resté liquide, enlevez-les et servez-les comme les œufs pochés ou avec une sauce piquante, ou une sauce aux tomates, etc.

SAMEDI 9 NOVEMBRE

Croûte au pot.
Andouillettes grillées.
Rosbif à l'anglaise.
Moules à la Villeroi.
Faisans rôtis.
Tomates farcies.
OEufs à la neige.

Andouillettes de fraise de veau de Troyes.—Faites cuire ensemble, après avoir été bien égouttées, une fraise et une tetine de veau coupées en filets; hachez ensemble des champignons, des truffes, du persil et des échalotes; faites passer au beurre bien frais, ajoutez du jus de volaille, mouillez de vin blanc, assaisonnez des quatre épices, faites réduire à moitié, ajoutez alors fraise et tetine préparées, une demi-douzaine de jaunes d'œufs et sel et poivre en poudre; remuez doucement le tout constamment en ménageant le feu, de sorte qu'il ne soit pas assez vif pour faire bouillir, et remplissez des boyaux bien dégorgés, que vous aurez fait macérer dans du vinaigre aromatisé et étendu d'eau. Après les avoir liées, vous les ferez doucement cuire dans du bouillon et du vin blanc avec un morceau de sucre sur un feu doux. Ces andouillettes se mangent le plus ordinairement grillées ou bien encore à la purée de truffes.

Moules à la Villeroi. — Mettez-les à ouvrir dans une casserole avec un verre de vin blanc, sortez-les de leurs coquilles, trempez-les froides et une à une dans une sauce Villeroi; laissez refroidir la sauce en les tenant séparées; panez-les avec soin, faites-les frire de belle couleur, et servez avec persil frit.

DIMANCHE 10 NOVEMBRE

Purée de pois aux croûtons.
Cabillaud à la hollandaise.
Perdreaux truffés.
Gigot d'agneau rôti.
Betteraves à la chartreuse.
Flan de riz meringué.

Perdreaux aux truffes. — Faites revenir dans du beurre des truffes coupées en morceaux de la grosseur d'une noisette; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade râpée, clou de girofle; vous aurez fait une farce avec du lard et des blancs de volaille pilés; ajoutez à cette farce les truffes en morceaux; mêlez bien le tout; introduisez cette préparation dans le corps des perdreaux; faites-les cuire à feu doux dans une bonne braise et servez-les avec une sauce aux truffes.

Betteraves à la chartreuse. — Trempez dans une pâte à frire des tranches de betteraves jaunes, deux à deux, et entre lesquelles vous mettrez une rouelle d'oignon cru, le tout assaisonné de cerfeuil, de pimprenelle, de muscade et de sel; vous aurez eu le soin d'enlever tout le centre de la tranche d'oignon pour que son goût ne masque pas celui de la betterave, et vous servirez cette friture au sel et bien garnie de persil frit.

LUNDI 11 NOVEMBRE

Potage à la purée de marrons.
Oie à la chipolata.
Bécasses à la minute.
Goujons frits.
Salade de légumes.
Croquenbouche.

Oie à la chipolata. — Choisissez une belle oie; préparez-la convenablement; mettez dans le fond d'une braisière des bardes de lard, des débris de viande de boucherie, deux tranches de jambon, les abatis de l'oie, trois carottes, trois oignons, bouquet garni, girofle, sel et poivre; couchez l'oie sur tout cela; mouillez avec du bouillon et du vin de Madère ou autre vin blanc; couvrez avec un papier beurré et faites cuire à feu modéré. La cuisson effectuée, égouttez et dressez la bête; masquez-la d'une chipolata et servez.

Bécasses à la minute. — Les bécasses bien préparées et parées, mettez-les sur un bon feu, dans une casserole, avec beurre en quantité suffisante, échalotes hachées, un peu de muscade râpée, sel et gros poivre; faites-les sauter pendant sept ou huit minutes, et ajoutez le jus de deux citrons, un demi-verre de vin blanc, une petite quantité de chapelure de pain, laissez-les ensuite sur le feu jusqu'à ce que le ragoût soit en ébullition; puis retirez et servez.

MARDI 12 NOVEMBRE

Consommé aux œufs pochés.
Brochet au court-bouillon.
Gigot de mouton aux haricots.
Hure de sanglier.
Salsifis frits.
Pouding à la Cowlay.

Hure de cochon ou de sanglier. — La hure désossée, la langue dépouillée et coupée en filets, mettez le tout avec des morceaux de lard bien gras et des morceaux de chair maigre à mariner pendant plusieurs jours dans mi-partie eau, mi-partie vinaigre, avec oignons, bouquet garni, sel, poivre, etc. Farcissez ensuite la hure avec un hachis fait des morceaux de la langue et des chairs marinées, auxquelles vous pouvez ajouter des blancs de volaille, des truffes et des pistaches. Redonnez à la tête sa forme première, ficelez-la et mettez-la à cuire à petit feu dans une braisière garnie, des os brisés, vin blanc, bouillon, bouquet, etc. Après sept ou huit heures la hure est cuite; sortez-la de la braisière, pressez-la fortement, puis laissez refroidir; servez-la couverte de chapelure mêlée de persil haché.

Pouding à la Cowlay. — Mélangez du sucre en poudre à des jaunes d'œufs, et ajoutez-y des amandes pilées et également mélangées à des jaunes d'œufs; travaillez le tout avec des pommes de terre cuites sous les cendres, du sucre vanillé et des blancs d'œufs fouettés; faites cuire et masquez avec une crème à la vanille.

MERCREDI 13 NOVEMBRE

Potage à la parisienne.
Tanches à la poulette.
Filets de bécasses en canapé.
Rognon de veau rôti.
Choux de Bruxelles sautés au beurre.
Pouding de cabinet.

Filets de bécasses en canapé. — Après avoir levé, paré et assaisonné de sel et de poivre les filets de quatre bécasses, vous versez dessus un morceau de beurre rendu liquide en le chauffant légèrement. Faites ensuite une farce avec les intérieurs, moins le gésier, des bécasses, que vous hachez menu avec assaisonnement de sel, gros poivre, échalotes, aromates pilés, un peu de persil et gros comme un œuf de lard. Taillez des croûtons de la même forme que les filets, mais un peu plus grands; incisez-les à trois millimètres du bord tout autour, et les passez au beurre; puis creusez-les de manière à pouvoir contenir une portion de la farcç dont vous les emplissez à comble; mettez les canapés ainsi formés soit au four, soit sur un gril à feu doux, et recouverts d'un four de campagne, jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Sautez alors les filets, dressez à plat les croûtons et posez sur chaque croûton un des filets; vous ferez la même sauce que pour le sauté de filets de bécasses, en y ajoutant de la glace, à peu près gros comme une noix.

JEUDI 14 NOVEMBRE

Potage à la purée de lentilles.
Maquereaux à la maître d'hôtel.
Filet de sanglier au chasseur.
Poularde rôtie.
Cardons à l'espagnole.
Darioles au riz.

Filet de sanglier au chasseur. — Faites mariner, pendant deux jours au moins, un filet bien paré de sanglier; égouttez-le et mettez-le à cuire dans une casserole avec toutes sortes de parures de viande, des bardes de lard, carottes, oignons, bouquet garni, sel, poivre, du consommé et autant de vin blanc. Lorsque ce morceau est cuit suffisamment, faites-le égoutter, glacez-le et le servez sur une sauce piquante.

Cardons d'Espagne à l'espagnole. — Otez toutes les feuilles des cardons; coupez-les de la longueur de trois pouces; ne mettez point ceux qui sont creux et verts; faites-les blanchir dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans l'eau tiède pour les éplucher; faites-les cuire avec du bouillon où vous avez délayé un peu de farine, un peu de beurre, de verjus ou vinaigre, quelques oignons, carottes coupées en tranches, persil et ciboules, sel et poivre. La cuisson faite, mettez-les dans un bon coulis et un peu de bouillon; faites-leur prendre goût pendant une demi-heure dans cette sauce, qui ne doit être ni trop claire ni trop liée, et servez-les avec la sauce par-dessus.

VENDREDI 15 NOVEMBRE

Purée d'oignons aux quenelles de poisson.
Merlans au gratin.
Pâté de macaroni.
Anguille à la broche.
Cardons au maigre.
Baba chaud au madère.

Merlans au gratin. — Écaillez trois ou quatre merlans; coupez-en les nageoires et le bout de la queue; videz, lavez, essuyez-les; remettez-leur le foie dans le corps; ciselez les deux côtés; mettez-les sur un plat qui aille au feu, avec du beurre tiède, fines herbes cuites, sel, poivre et muscade râpée; couvrez-les de chapelure de pain; versez par-dessus du beurre fondu, goutte à goutte, et mouillez-les de bon vin blanc; faites réduire la sauce à feu doux et sous un four de campagne, et servez.

Cardons au maigre. — Après avoir épluché et lavé les cardons, coupez-les par morceaux, mettez-les dans de l'eau bouillante avec du sel et une cuillerée de farine; remuez-les; faites-les égoutter quand ils sont cuits, et versez alors dessus une sauce blanche.

Betteraves en salade. — On les mange soit avec de la mâche et du céleri, soit avec de la barbe de capucin, soit avec des légumes cuits. On accompagne ces sortes de salades de petits oignons glacés, de fleurs de capucine, ou de tiges fleuries de cresson de fontaine.

SAMEDI 16 NOVEMBRE

Consommé à la brunoise.
Cabillaud à la béchamel.
Boudin de lièvre.
Filet de bœuf rôti.
Pommes de terre sautées.
Pommes au riz.

Boudin de lièvre. — Levez les filets d'un lièvre et ôtez-en les nerfs. Pilez-les dans un mortier et passez au tamis à quenelles. Hachez une tetine de veau cuite, pilez-la et passez-la de même ; faites-en autant d'une mie de pain bien tendre, trempée dans du bouillon et bien pressée dans un linge blanc : de ces trois appareils même poids. A défaut de tetine, prenez le double de beurre, amalgamez le tout ensemble pour en faire une farce ; ajoutez aromates en poudre, quatre épices, sel, gros poivre, échalotes et persil hachés bien fin ; mélangez et mettez ensuite des jaunes d'œufs et un ou deux blancs, suivant la quantité de faroe ; roulez ensuite la farce comme un boudin et pochez-la dans l'eau bouillante. Sur une table couverte de farine enduisez le boudin de beurre fondu et roulez-le dans de la mie de pain ; faites-le griller ensuite à un feu doux, sous un four de campagne, pour lui donner une belle couleur, et servez-le à sec sur le plat.

DIMANCHE 17 NOVEMBRE

Potage à la reine.
Esturgeon en fricandeau.
Sauté de perdreaux aux truffes.
Rable de lièvre rôti.
Épinards au jus.
Gâteau aux amandes.

Esturgeon en fricandeau. — Piquez avec du lard fin des tranches d'esturgeon; farinez et faites-leur prendre couleur dans du lard fondu; mettez ensuite dans une casserole les tranches ainsi préparées avec du blond de veau, champignons, fines herbes, et si la saison le permet, des fonds d'artichauts et des pieds de céleri; dégraissez lorsque la cuisson est opérée, et servez sur une purée d'oseille.

Sauté de perdreaux aux truffes. — Levez et parez les filets de quatre perdreaux; passez-les avec du beurre fondu dans un sautoir. Quand ces filets sont roidis des deux côtés, égouttez-les et coupez-les en petits morceaux d'égale grosseur et de forme arrondie. Vous aurez un fumet fait avec les carcasses; passé et réduit, ajoutez-y trois cuillerées d'espagnole travaillée, et laissez réduire de nouveau en demi-glace; mettez les filets dans cette sauce et évitez qu'ils bouillent; ajoutez une demi-livre de truffes cuites dans le beurre qui aura servi à sauter les filets; finissez par un peu de beurre fin, dressez en rocher la préparation et mettez autour du plat un cordon de petits croûtons sautés au beurre.

LUNDI 18 NOVEMBRE

Purée Crécy.
Barbue sauce aux huîtres.
Poulet sauté.
Gigôt de chevreuil rôti.
Navets au sucre.
Pommes au beurre.

Sauce aux huîtres. — Faites un roux blond avec 30 grammes de farine et 50 grammes de beurre, laissez cuire sur de la cendre chaude et mouillez avec sept décilitres de bouillon, tournez sur un feu ardent jusqu'à l'ébullition, retirez un peu la casserole pour laisser bouillir doucement, et couvrez avec un couvercle, en conservant un jour du côté où a lieu l'ébullition. Placez ensuite dans une casserole trois douzaines d'huîtres avec leur eau, faites bouillir et finir de cuire à petit feu, égouttez après et parez-les, c'est-à-dire ne leur laissez que la noix, et replacez-les dans la casserole avec une partie de leur cuisson. Quant à l'autre partie de cette cuisson, prenez-en la valeur de trois cuillères à ragoût que vous joindrez à la sauce. Laissez réduire et passez à l'étamine. Mettez les huîtres dans cette sauce, que vous tiendrez chaudement.

Navets au sucre. — Épluchez et tournez de petits navets; faites-les revenir dans du beurre; quand ils sont de belle couleur, saupoudrez-les de sucre, ajoutez un peu de sel; mouillez-les d'une cuillerée ou deux de bouillon, couvrez la casserole, et faites cuire à petit feu.

MARDI 19 NOVEMBRE

Potage au pain.
Bœuf bouilli garni à la flamande.
Brochet à la Clermont.
Levraut à la minute.
Pâté de foie gras.
Crème à la Chantilly.

Brochet à la Clermont. — Après avoir habillé un gros brochet, distribuez-le en tranches que vous faites mariner avec huile, jus de citron, oignons émincés et persil vert; une demi-heure avant de servir, sortez les tranches de la marinade, roulez-les dans de la mie de pain blanche et fine, et rangez-les à mesure sur un gril chauffé et huilé; faites cuire à feu modéré en les retournant et les arrosant aussi avec de l'huile; aussitôt cuites, dressez-les sur un plat et reformez le poisson, dont vous aurez cuit la tête à part; entourez-le de bouquets de laitances de carpe si vous en avez, et servez avec une sauce maître d'hôtel à part.

Levraut à la minute ou sauté. — Dépouillez et videz un levraut, et coupez-le par morceaux; passez ces morceaux dans un sautoir avec beurre, sel, poivre et épices; quand ils seront raffermis, ajoutez champignons, échalotes et persil, hachés menu, une petite poignée de farine; après avoir bien mêlé le tout, mouillez avec du vin blanc et du bouillon; laissez peu bouillir et servez.

MERCREDI 20 NOVEMBRE

Consommé aux pâtes d'Italie.
Matelote à la marinière.
Perdreaux à l'anglaise.
Jambon rôti.
Oignons en ragoût.
Bavarois au marasquin.

Perdreaux à l'anglaise. — Garnissez le corps des perdreaux d'une farce faite avec leur foie, du beurre, du sel et du poivre; mettez-les ensuite à la broche, enveloppés de papier beurré; lorsqu'ils sont aux trois quarts cuits, débrochez-les, levez les membres sans les séparer du corps; mettez entre chaque membre une farce faite avec de la mie de pain, du beurre, sel, gros poivre et muscade râpée, échalotes, persil et ciboule hachés; mouillez avec du consommé et du vin de Champagne; achevez la cuisson à feu doux et sans couvrir la casserole, afin que la sauce se réduise, et servez avec cette même sauce, à laquelle vous ajouterez du zeste râpé et du jus de bigarade.

Oignons en ragoût. — Après avoir fait cuire des oignons dans de la cendre chaude et les avoir ensuite épluchés avec soin, mettez-les dans une casserole avec addition d'essence de jambon et de blond de veau. Faites mijoter pendant vingt minutes ce ragoût et liez-le ensuite avec une pincée de fécule et, si vous voulez, une petite proportion de moutarde anglaise.

JEUDI 21 NOVEMBRE

Purée de pois secs.
Sole Colbert.
Côtelettes de pré-salé à la jardinière.
Coq de bruyère rôti.
Céleri au jus avec truffes.
Crème de sagou au marasquin.

Coq de bruyère. — Cet oiseau, connu sous le nom de grand et de petit *tétras*, ne se trouve que dans les pays froids ; il est très-sauvage et habite les grandes forêts du Nord. Celui qu'on nous envoie de l'Alsace, de la Lorraine et principalement des Vosges, est de la grosseur d'un paon, et la petite espèce de celle d'un faisan. La chair de cet oiseau est très-noire ; elle a un fumet très-fort et passe pour être exquise. Cependant son goût varie selon les substances dont l'oiseau s'est nourri. Les baies de genièvre lui en donnent un désagréable, et les sommités de *picea*, espèce de sapin, lui communiquent une odeur de résine si forte, qu'il suffit même de manier cet oiseau pour que les mains la contractent. A tout prendre, c'est un gibier dont le principal mérite est d'être rare.

Les coqs de bruyère s'apprêtent comme les faisans : on ne les met ordinairement qu'à la broche et piqués de lard sur toutes les parties du corps.

Le coq de bruyère ne doit pas se manger faisandé, mais il faut le laisser mortifier à point.

VENDREDI 22 NOVEMBRE

Garbure au maigre.
Rougets en caisse.
Vol-au-vent de quenelles d'esturgeon.
Sarcelles rôties.
OEufs brouillés aux pointes d'asperges.
Gâteau au rhum.

Garbure au maigre. — Faites d'abord un bon bouillon maigre avec pois secs, carottes, oignons et céleri. Lorsque tout est cuit, passez ce bouillon; prenez d'autres oignons, carottes et céleri que vous faites suer dans une marmite avec un peu de beurre; quand cela commence à s'attacher, mettez-y le bouillon maigre et laissez le tout bien cuire. Vous pouvez y ajouter des cuisses de grenouilles, de la carpe, de la tanche, le tout bien frais, ce qui procurera un excellent potage. Pressez, après l'avoir goûté, et procédez ensuite comme pour la garbure au gras, à l'exception, bien entendu, qu'au lieu de lard vous emploierez du beurre pour faire cuire les choux, et que vous mouillerez avec du bouillon maigre.

Quenelles d'esturgeon. — Prenez de la chair d'esturgeon à laquelle vous ajouterez, en quantité égale, de la panade et du beurre, par tiers; agissez comme pour les quenelles ordinaires; seulement, pour assaisonner, joignez au sel des épices fines et une cuillerée à bouche de fines herbes passées au beurre.

SAMEDI 23 NOVEMBRE

Brunois au tapioca.
Rosbif purée de haricots rouges.
Foies gras à la Périgueux.
Carpe frite.
Petits pois aux laitues.
Bavarois à la fleur d'oranger.

Foies gras à la Périgueux. — L'illustre Beauvilliers prenait sept foies de poulardes bien gras ; il en ôtait l'amer et la partie qui touche cet amer, les piquait de clous de truffes, les marquait dans une casserole foncée de bardes, les mouillait avec une bonne mirepoix ou avec un verre de vin blanc et un de consommé, peu de sel, une carotte tournée, deux oignons moyens, dont un piqué d'un clou de girofle, un bouquet de persil et de ciboules, une demi-feuille de laurier et la moitié d'une gousse d'ail ; il couvrait ensuite les foies d'une barde de lard et d'un rond de papier, et il les faisait partir et cuire un quart d'heure feu dessus et dessous. Après les avoir égouttés, il les dressait sur le plat et les sauçait avec une sauce aux truffes.

Il sera bon de procéder comme ce maître.

DIMANCHE 24 NOVEMBRE

Potage au macaroni avec parmesan.
Cabillaud farci.
Ris de veau aux pointes d'asperges.
Gigot de marcassin rôti.
Chicorée à la crème.
Gâteau au rhum.

Cabillaud farci. — Choisissez une belle queue de morue fraîche qui soit blanche et épaisse, faites-la cuire au court-bouillon ; ôtez-en les filets de dessous, et étendez-la sur une serviette.

Composez une farce de merlans ou de poissons d'eau douce, remplissez-en l'intérieur de la morue ; coupez avec des ciseaux toutes les petites et moyennes arêtes qui vont se joindre à la grosse épine, et garnissez de farce tout le dedans en la recouvrant des filets de morue que vous avez enlevés.

Enveloppez la morue farcie d'un papier beurré, après l'avoir bien panée ; faites-lui prendre couleur sur le gril ou bien au four, et dépliez-la ensuite pour la servir sur le ragoût de laitances ci-après.

Faites fondre du beurre en casserole avec persil, ciboule, laitances et quelques écrevisses, ou bien quelques fonds d'artichauts ; et finissez ce ragoût avec une liaison de quatre jaunes d'œufs et un filet de vinaigre.

LUNDI 25 NOVEMBRE

Potage Soubise.
Vives au gratin.
Faisan à l'étouffade.
Levrauts bardés sauce poivrade.
Cardons au fromage.
Flan de poires.

Oignons en purée à la Soubise. — Faites fondre à la poêle, dans du beurre ou de la graisse d'oie, une trentaine d'oignons blancs que vous aurez épluchés et hachés; il ne faut pas que cette purée devienne rousse; ajoutez-y deux ou trois cuillerées de haricots blancs en purée, un peu de muscade râpée, et passez à l'étamine pour vous en servir au besoin.

Faisan à l'étouffade. — Le faisan plumé et vidé, flambez-le, troussez-le en faisant rentrer les cuisses en dedans; bridez-le, piquez-le de moyens lardons assaisonnés de sel et de gros poivre, un peu des quatre épices; lardez l'estomac et les cuisses; couvrez d'une barde de lard et ficelez. Foncez une casserole de bardes de lard, et mettez le faisan dessus; marquez une poêle, que vous mouillerez avec moitié vin blanc, moitié bouillon; faites mijoter pendant deux heures. Au moment de servir, vous l'égoutterez; débridez-le et dressez-le sur un plat avec une sauce au gibier dessus.

MARDI 26 NOVEMBRE

Potage de semoule à la chiffonnade d'oseille.
Oie en daube.
Petits pâtés à la bourgeoise.
Chateaubriand garni de pommes sautées.
Buisson d'écrevisses.
Madeleines à la fleur d'oranger.

Pâtés à la bourgeoise (petits). — Prenez de la pâte à feuilletage, faites-en des abaisses, que vous couperez avec un coupe-pâte de la grandeur que vous voudrez ; posez-les sur un plafond ; mettez au milieu de ces abaisses gros comme une petite noix (plus ou moins) d'une farce à quenelles quelconque, grasse ou maigre ; refaites de nouvelles abaisses de feuilletage ; couvrez-en la farce à quenelles et la première abaisse ; le diamètre doit être le même partout ; appuyez un peu sur les petits pâtés, dorez-les ; un quart d'heure de cuisson leur suffit ; servez en sortant du four. Ces petits pâtés se servent d'usage comme entremets chauds.

Oie en daube. — Ayez une oie bien en chair ; piquez-la de lard ; remplissez-la de marrons et mettez-la dans une braisière avec un morceau de jarret de veau, des carottes, des oignons, un bouquet ; couvrez le tout avec des bardes de lard ; mouillez avec parties égales de bouillon et de vin blanc, et faites cuire à feu doux ; quand la cuisson est opérée, enlevez l'oie ; dégraissez le mouillement ; faites-le réduire ; clarifiez-le ; passez-le au tamis, laissez prendre, et servez l'oie froide et garnie de gelée.

MERCREDI 27 NOVEMBRE

Potage croûte au pot.
Pièce de bœuf bouillie, sauce raifort.
Brème de mer au vin blanc.
Poulets rôtis.
Artichauts à la barigoule.
Beignets soufflés.

Brème de mer au vin blanc. — Étant donné trois brèmes de mer, videz-les, écaillez-les et coupez-les par le travers en six morceaux chacune; mettez tous ces morceaux dans une casserole à glace assez grande pour qu'ils n'y soient pas les uns sur les autres. Mouillez complétement de vin blanc, sel, gros poivre, bouquet de persil, thym et laurier, quatre gousses d'ail et 100 grammes d'oignons, et posez sur le feu. Quand le poisson est cuit, faites un roux blanc au moyen de 100 grammes de beurre et farine; mouillez avec la cuisson. Faites cuire vingt minutes, en tournant avec la cuillère de bois, et l'appuyant sur le fond de la casserole pour éviter que la sauce ne s'attache; lorsqu'elle est cuite, disposez les morceaux de brème dans une casserole plate et versez dessus la sauce en la passant. Ajoutez alors un peu de persil haché et laissez faire un bouillon; dressez ensuite, en plaçant les trois têtes debout dans le milieu du plat, les morceaux autour et la sauce dessus.

JEUDI 28 NOVEMBRE

Potage à la perdrix aux marrons.
Maquereaux grillés sauce béarnaise.
Marinade de pieds de veau.
Filet de bœuf rôti.
Pommes sautées.
Nougat.

Potage à la perdrix. — Faites rôtir une vieille perdrix fraîchement tuée ; ayez une cinquantaine de marrons de Lyon rôtis et bien épluchés ; vous les faites bouillir dans un bon empotage ; ôtez la peau de la perdrix ; désossez-la et pilez-en la chair ; égoussez ensuite les marrons, et mettez-les dans un mortier avec la chair déjà pilée de la perdrix ; pilez et amalgamez le tout, et passez ensuite à l'étamine, en exprimant fortement ; faites mitonner du pain, en le mouillant, avec la cuisson des marrons et le jus de la lèchefrite ; mêlez avec le résidu convenablement assaisonné, et servez. Cette alliance de la perdrix avec la pulpe du marron donne un produit nutritif savoureux et d'un goût très-distingué.

Sauce béarnaise. — Cinq ou six jaunes d'œufs mêlés et travaillés doucement sur un feu modéré jusqu'à liaison, additionnés alors d'un volume égal de glace, de viande fondue, puis augmentés, mais sans ébullition, du jus de deux citrons et de l'essence de 7 ou 8 belles échalotes, obtenue en les pressant dans un linge après les avoir pilées, enfin une goutte de vinaigre constituent la sauce béarnaise.

VENDREDI 29 NOVEMBRE

Brunoise à la purée de lentilles.
Croquettes de riz au parmesan.
Matelote d'anguille.
Bar sauce rémoulade.
Œufs brouillés aux truffes.
Croûtes grillées à la marmelade d'abricots.

Matelote savante. — Coupez en tronçons moyens carpe, brochet, perche, barbillon et anguille; distrayez-en les têtes et les parties minces, avec lesquelles vous faites un fond de court-bouillon mouillé avec moitié vin blanc et moitié vin rouge.

Placez ensuite les tronçons de poisson dans un sautoir, avec un bouquet de persil garni d'aromates, quelques parures de champignons, un peu de sel, poivre en grains et girofle; mouillez avec le court-bouillon passé au tamis et faites cuire à feu très-vif.

Quand ils sont cuits, passez le fond de cuisson, dégraissez-le bien et faites-le réduire en demi-glace, puis mêlez-le à un volume égal de sauce espagnole, que vous remplacerez au besoin par un roux mouillé de très-bon bouillon; ajoutez ensuite quelques cuillerées de madère, faites réduire vivement la sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée à point; passez-la au tamis dans une casserole et finissez avec un bon morceau de beurre frais, beurre d'écrevisses, filet d'essence d'anchois et une pointe de cayenne; dressez le poisson en pyramide sur un plat de relevé en l'entourant de laitances de carpes, de quenelles à la cuillère, d'oignons glacés et de champignons dressés en bouquets; saucez légèrement le poisson et servez à part le reste de la sauce.

SAMEDI 30 NOVEMBRE

Purée d'oignons au vermicelle.
Soles aux fines herbes.
Aloyau braisé garni de laitues.
Mauviettes rôties.
Champignons à l'italienne.
Œufs à la neige.

Œufs à la neige. — Ayez de la crème, faites-la bouillir, ajoutez un peu de sel, du sucre en quantité suffisante et une substance aromatique quelconque, zeste de citron, eau de fleurs d'oranger, vanille, thé, café, etc., que vous y ferez infuser pendant une demi-heure ; au bout de ce temps, passez la crème et mettez-la dans une casserole. Vous aurez battu en neige plusieurs blancs d'œufs, auxquels vous aurez ajouté du sucre en poudre, et un peu de la substance aromatique choisie ; quand ils seront prêts, prenez ces blancs dans une cuillère à ragoût et moulez-les comme des quenelles ; faites-les cuire en les retournant une fois ou deux dans la crème sucrée et aromatisée ; posez-les à mesure sur un tamis pour qu'ils s'égouttent ; quand tout est fini, prenez les deux tiers et même tous les jaunes des œufs, délayez-les, mêlez-les à ce qu'il vous sera resté de la crème dans laquelle ont cuit les blancs ; liez sur le feu sans bouillir ; passez à l'étamine la crème ; dressez les blancs sur un plat et masquez-les avec la sauce. On peut, si l'on veut, colorer les blancs d'œufs en rose, en jaune, en bleu, en violet, etc.

DIMANCHE 1er DÉCEMBRE

Potage croûte au pot.
Barbue à la hollandaise.
Civet de chevreuil.
Dindon aux truffes.
Chicorée à la crème.
Pommes à la Condé.

Dindon aux truffes. — Après avoir préparé un dindon ou une dinde comme pour le mettre à la broche, faites une farce avec des blancs de volaille, des foies gras, du petit lard et quelques truffes; mettez-la dans une casserole avec des truffes entières; ajoutez sel, poivre et laurier; laissez bouillir doucement, sur un feu doux, pendant une demi-heure, et remplissez la dinde avec cette farce froide et deux ou trois douzaines de truffes choisies; recousez l'ouverture et attendez deux ou trois jours, si la température le permet, avant de procéder à la cuisson. Au bout de ce temps, bardez la dinde et faites-la rôtir enveloppée d'un papier beurré, que vous retirez quand elle est presque cuite, pour lui laisser prendre de la couleur. Vous la servez avec une sauce composée du jus que la bête aura rendu et de truffes hachées ou coupées par tranches.

Ainsi préparée, une dinde peut également se mettre en daube, mais alors il faut couper en gros morceaux les blancs de volaille, les foies gras et le petit lard.

LUNDI 2 DÉCEMBRE

Purée de pois secs.
Soles Colbert.
Lapin en salade.
Bécasses rôties.
Betteraves à la poitevine.
Soufflé de riz à l'orange.

Lapin en salade. — Coupez en filets les chairs de lapereaux rôtis; faites-les mariner avec huile, vinaigre, sel, poivre, estragon, pimprenelle, civette hachée. Mettez dans un saladier des cœurs de laitues coupés par quartiers, et disposez par-dessus les filets entremêlés de filets d'anchois, de petits tas de câpres, de blancs et de jaunes d'œufs durs hachés, de betteraves, de cerfeuil, d'estragon, de pimprenelle, le tout haché, et faites autour du saladier un cordon de cœurs de laitues coupés en quatre.

Bécasses à la broche. — Après avoir convenablement préparé les bécasses, fixez-les sur une broche au moyen d'un attelet. Placez au-dessous, pendant le temps de leur cuisson, autant de rôties de pain qu'il y aura de bécasses, pour recevoir la graisse, et tout ce qui s'échappera de leur corps. Vous les arroserez souvent, et ne les laisserez pas plus de vingt minutes au feu.

Betteraves à la poitevine. — Faites réchauffer des tranches de betteraves dans un roux où vous aurez fait cuire des oignons hachés; assaisonnez avec une pincée des quatre épices, et, au moment de servir, ajoutez une demi-cuillerée de fort vinaigre.

MARDI 3 DÉCEMBRE

Consommé au vermicelle.
Cabillaud à la hollandaise.
Côtelettes de veau en papillotes.
Canards sauvages rôtis.
Purée de pois verts de Nice.
Pâtisserie.

Côtelettes de veau en papillotes. — Faites mariner les côtelettes de veau dans de l'huile, avec des fines herbes, des champignons hachés, sel, poivre, jus de citron ou filet de vinaigre; enveloppez-les d'un papier huilé, et faites-les cuire à petit feu avec leur marinade; servez à sec dans leur papier.

Purée de pois verts. — Prenez un litre et demi de pois verts, faites-les tremper, maniez-les dans l'eau avec un gros morceau de beurre fin, retirez-les et faites-les égoutter; mettez-les dans une casserole sur un feu modéré, avec un bouquet de persil et de ciboules. Sautez-les pendant quinze ou vingt minutes; jetez-y un peu de sel et la moitié d'une cuillère à pot de bouillon. Laissez bouillir doucement. Au bout d'une petite heure, pilez vos pois dans un mortier et passez-les au tamis avec du consommé froid ou du bouillon. Mettez cette purée dans une autre casserole, et faites-la chauffer au moment de vous en servir.

Marinade cuite. — Faites fondre du beurre dans une casserole ; ajoutez un oignon et une carotte coupés en tranches minces, laurier, ail, persil et poivre ; mouillez avec de l'eau ou du bouillon et un tiers de vinaigre. Faites bouillir et passez au tamis.

MERCREDI 4 DÉCEMBRE

Consommé à la brunoise.
Selle de mouton à l'anglaise.
Anguille à la sauce verte.
Perdreaux rôtis.
Poulainte au parmesan.
Timbale de poires.

Flan de frangipane à la moelle. — Mettez dans une casserole quatre œufs entiers, 150 grammes de farine, 6 grammes de beurre, 7 décilitres de lait, une pincée de sel; amalgamez d'abord les œufs avec la farine, puis ajoutez le lait, afin d'éviter les grumeaux; placez sur le feu, tournez et retirez lorsque le mélange devient solide. Travaillez-le alors vigoureusement avec la cuillère pour le rendre parfaitement lisse, puis remettez-le sur le feu et laissez cuire vingt minutes sans cesser de remuer avec la cuillère. Lorsqu'il est cuit, ajoutez 150 grammes de sucre en poudre, plus 100 grammes de moelle de bœuf (cette moelle de bœuf aura été hachée, mise à fondre et passée dans de la crème), puis 30 amandes douces et 10 amères préalablement pilées sans avoir été émondées, et mouillez avec un verre à madère d'eau-de-vie. Foncez ensuite un moule à flan, de 35 centimètres, avec du feuilletage à *huit levées*, mettez dedans toute la crème, faites cuire à four gai, et après cuisson, glacez à blanc et servez chaud.

JEUDI 5 DÉCEMBRE

Purée de pommes de terre à la pluche.
Paupiettes de filets de merlans.
Poularde à la bourgeoise.
Gigot rôti.
Haricots blancs au jus.
Croûte au madère.

Poularde à la bourgeoise. — Mettez la volaille, l'estomac en dessous, dans une casserole, avec du beurre frais et deux oignons coupés en tranches; placez deux autres oignons, également en tranches, par-dessus; ajoutez deux carottes coupées en filets, un bouquet garni et un peu de sel; faites cuire à feu doux avec de la cendre chaude sur le couvercle. Lorsque la poularde sera à moitié cuite, mouillez-la d'un verre de vin blanc; puis, la cuisson achevée, dégraissez la sauce, mettez-y un peu de coulis, passez-la au tamis et servez-la sur la volaille.

Sauce de kari ou à l'indienne. — Faites fondre 66 grammes de beurre dans une casserole, avec une demi-cuillerée de poudre de kari; faites chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il commence à roussir; ajoutez du velouté et du bouillon : si le velouté vous manque, mettez du jus ou du fond de cuisson. Faites réduire, dégraissez; tenez la sauce chaude au bain-marie. Au moment de servir, jetez-y un morceau de beurre. Si cette sauce n'est point assez relevée avec le kari, il faut y mettre un peu de poivre de Cayenne.

VENDREDI 6 DÉCEMBRE

Potage aux oignons blancs.
Saumon fumé.
Esturgeon en matelote.
Croquettes de pommes de terre à la béchamel.
Pilets rôtis.
Petits pois en conserve.
Madeleines à la fleur d'oranger.

Saumon fumé. — Coupez le saumon par tranches minces; placez ces tranches les unes à côté des autres sur un plat d'argent ou tout autre pouvant aller au feu; sautez-les dans de l'huile; quand elles sont cuites, égouttez-les, laissez tomber dessus du jus de citron et servez-les sans autre préparation.

Esturgeon en matelote. — Passez au beurre de petits morceaux de mie de pain coupés en rond, et quand ils sont de belle couleur, faites-les égoutter; coupez par tranches minces un morceau d'esturgeon; mettez ces tranches les unes à côté des autres dans un plat, avec sel, gros poivre et beurre; faites cuire pendant un quart d'heure, en ayant eu le soin de retourner les tranches de poisson; ôtez-les du plat et mettez-y de la farine; remuez un peu et ajoutez persil, ciboule et échalote, le tout haché, et deux verres de vin rouge; faites bouillir, et, au bout d'un quart d'heure, remettez les tranches d'esturgeon dans la sauce sans les faire bouillir; semez le tout de câpres hachées; placez les croûtons sur le bord du plat, en ayant soin de les arroser avec la sauce de l'esturgeon, et servez.

SAMEDI 7 DÉCEMBRE

Potage au riz au coulis d'écrevisses.
Rougets grillés à la maître d'hôtel.
Noix de veau à la Godard.
Lièvre rôti.
Champignons farcis.
Gelée au rhum.

Coulis d'écrevisses. — Choisissez une trentaine d'écrevisses moyennes, et, après les avoir lavées à plusieurs eaux, faites-les cuire à l'eau; enlevez les queues et pilez le reste dans un mortier avec douze amandes douces. Prenez ensuite 725 grammes de rouelle de veau et un morceau de jambon; coupez-les par tranches avec un oignon et quelques tranches de carottes et de panais. Quand tout est attaché comme un jus de veau, ajoutez du lard fondu et un peu de farine; vous pouvez faire quelques tours en remuant; mouillez le tout de bon bouillon; ajoutez sel, poivre, clous de girofle, basilic, persil, ciboules, champignons, truffes, croûtes de pain, et faites mitonner; ôtez le veau; délayez ce qui est dans le mortier avec le jus et passez le tout à l'étamine.

On rend délicieux tous les potages, soit au riz, soit aux pâtes, soit même aux croûtons, en y introduisant ce coulis d'écrevisses; on s'en sert pour finir divers ragoûts et pâtés chauds; on le fait même entrer dans quelques entremets potagers, tels que cardes, choux-fleurs, etc.

DIMANCHE 8 DÉCEMBRE

Consommé aux œufs pochés.
Bar sauce au beurre.
Mauviettes au chasseur.
Rosbif à l'anglaise.
Macaroni au gratin.
Bavarois au café.

Mauviettes au chasseur. — Après avoir fait revenir dans une casserole des tranches de lard de poitrine et de petites saucisses, joignez-y les mauviettes et des champignons; saupoudrez le tout d'un peu de farine, puis mouillez avec du vin; assaisonnez convenablement et servez après avoir dégraissé la sauce.

Pour obtenir des mauviettes à la chipolata, il suffirait d'ajouter à ce ragoût des marrons grillés ou cuits sous la cendre.

Pâté de sole (*Sole pie*). — Prenez un kilo d'anguilles, faites-les bouillir, détachez la chair des arêtes, mettez ces arêtes dans le bouillon des anguilles avec du sel et du poivre; laissez réduire à un verre; passez, hachez fin la chair des anguilles, ajoutez-y du pain râpé, de l'écorce de citron râpée, du persil haché, un anchois, du sel, poivre et 25 grammes de beurre; mêlez bien ces ingrédients et mettez-les dans la pâte; alors détachez les chairs d'une belle paire de soles, et placez-les sur la forced mîte, ajoutez le bouillon et fermez la pâte.

On peut faire un pâté de turbot de la même manière. (*Cuisine anglaise.*)

LUNDI 9 DÉCEMBRE

Purée d'oseille à la hollandaise.
Blanquette de veau.
Perches grillées.
Quartier de venaison rôti.
Champignons farcis.
Beignets de pommes.

Blanquette de veau. — Prenez du maigre d'un rôti de veau de desserte; coupez cette chair par tranches minces que vous aplatirez, parerez, etc.; faites réduire du velouté en quantité suffisante; mettez à chauffer dedans les émincés de veau, liez la sauce avec des jaunes d'œufs et un petit morceau de bon beurre; ajoutez un peu de jus de citron ou de verjus, du persil, des ciboules hachés, et, si vous en avez, des émincés de truffes cuites d'avance dans du consommé ou dans un court-bouillon, et servez.

Beignets de pommes. — Coupez en quartiers de belles pommes de reinette, enlevez-en l'intérieur et parez-les; mettez-les à mariner avec de l'eau-de-vie, de la cannelle et du zeste de citron vert. Au moment de les faire frire, égouttez-les; mettez-les dans une pâte légère à friture, et laissez-les dans la friture jusqu'à ce qu'elles soient cuites et de belle couleur. Retirez-les, faites-les égoutter, déposez-les sur un plafond, saupoudrez-les de sucre, glacez-les au four ou à la pelle rouge, ou sous un four de campagne; arrangez-les avec goût sur un plat et servez-les très-chaudement.

MARDI 10 DÉCEMBRE

Potage à la paysanne.
Oie braisée garnie de choucroute.
Rognons de veau sautés, sauce au jambon.
Brochet à l'huile.
Macaroni à l'italienne.
Croquettes de semoule.

Rognons de veau sautés. — Après avoir enlevé la peau, la graisse, etc., à des rognons de veau, émincez-les et mettez-les sur un plat à sauter avec beurre, champignons cuits, échalotes et persil hachés, sel, poivre, muscade; sautez les rognons, ajoutez-y un peu de farine; mouillez-les avec du vin blanc et un peu de sauce espagnole réduite; quand tout est cuit, liez avec un peu de beurre fin, et acidulez légèrement avec du jus de citron.

Sauce au jambon (*Ham sauce*). — Réduisez en hachis quelques tranches minces et maigres de jambon, en les battant avec un rouleau de pâtissier, et mettez-les dans une casserole avec une soucoupe de jus. Mettez la casserole sur un feu doux, et remuez-la continuellement pour empêcher que ce qu'elle contient ne s'attache au fond. Quand elle a été quelque temps sur le feu, mettez-y un bouquet de fines herbes, un demi-litre de jus de bœuf et un peu de poivre. Couvrez bien, et laissez bouillir à petit feu, et quand le jambon est cuit, passez la sauce. Elle convient bien à toutes sortes de ragoût de veau. (*Cuisine anglaise.*)

MERCREDI 11 DÉCEMBRE

Purée à la Crécy.
Grondins sauce aux câpres.
Perdreaux à la parisienne.
Pâté de foie gras.
Salade de légumes.
Charlotte de pommes à la vanille.

Perdreaux à la parisienne. — Faites revenir à feu doux les perdreaux dans le beurre; n'attendez pas qu'ils soient colorés et mouillez-les de consommé, d'espagnole réduite et de vin blanc; quand ils ont ainsi mijoté pendant trois quarts d'heure, faites réduire la sauce, dégraissez-la; ajoutez-y, au moment de servir, un peu d'excellent beurre; remuez, passez et versez sur les perdreaux.

Pâte à dresser. — Prenez 1 kilo de farine que vous mettrez en masse sur une table, formez un creux au milieu, où vous placerez 15 grammes de sel, 250 grammes de beurre, deux œufs entiers et un peu d'eau; maniez le beurre en l'incorporant graduellement aux autres matières qui l'entourent: il faut que la pâte soit ferme. Avant de vous en servir, laissez-la reposer une heure sous un linge.

Sauce à la purée d'oignons blancs. — Coupez en tranches un certain nombre d'oignons; faites-les cuire avec du blond de veau, sel et poivre; passez cette purée au tamis, et mettez-la dans une saucière pour vous en servir au besoin. Pour la purée d'oignons brune, on laisse roussir les oignons, et l'on n'y met point de crème.

JEUDI 12 DÉCEMBRE

Consommé au riz.
Gigot de mouton braisé.
Mauviettes en côtelettes.
Homards à la bordelaise.
Épinards au velouté.
Glace à la vanille.

Mauviettes en côtelettes. — Enlevez toute la chair de l'estomac des mauviettes; figurez, autant que possible, avec cette chair, que vous aplatissez, une côtelette dans laquelle s'implante une patte; assaisonnez ces côtelettes; faites-les cuire à feu vif et servez-les dressées en couronne, recouvertes d'une sauce quelconque.

Homards à la bordelaise. — Coupez les homards par le travers en huit morceaux, cassez les pattes sans les déformer; mettez à cuire avec vin blanc, ail, laurier, thym, persil en branches, poivre et sel; couvrez et remuez de temps à autre pour que la cuisson soit égale; après vingt-cinq minutes retirez du feu; essuyez chaque morceau et placez-les dans une autre casserole; passez dans du beurre, oignons et échalotes; ajoutez de la farine; faites un roux et mouillez avec la cuisson des homards, laissez cuire dix minutes en remuant encore pour éviter que la sauce ne s'attache. Ajoutez ensuite deux décilitres de sauce tomates, avec poivre de Cayenne, car il faut que ce mets soit de haut goût. Si la sauce est trop liée, ajoutez un peu d'eau. Versez alors sur les morceaux de homards, que, pour servir, vous placez les uns sur les autres, les pattes au sommet, en masquant le tout avec la sauce.

VENDREDI 13 DÉCEMBRE

Purée de potiron.
Anguille à la tartare.
Pluviers aux truffes.
Éperlans frits.
OEufs brouillés aux pointes d'asperges.
Croûtes grillées à la marmelade d'abricots.

Pluviers aux truffes. — Flambez, videz, etc., des pluviers dorés ; mettez-les dans une casserole avec du beurre et de belles truffes pelées que vous laisserez entières ; ajoutez un bouquet garni, sel et poivre ; quand tout sera revenu, faites un roux, mouillez avec du vin de Champagne. Laissez cuire les pluviers ; lorsqu'ils sont cuits, il faut les dégraisser et les mettre, ainsi que les truffes, dans une autre casserole ; passez la sauce à l'étamine ; faites-la réduire ; puis dressez les pluviers ; mettez dessus les truffes disposées en rocher et masquez avec la sauce après l'avoir acidulée de jus de citron.

Sauce dite poêlée. — Prenez 1 kilo de veau et autant de lard ou de jambon ; coupez-les en forme de dés un peu gros, deux carottes, trois oignons blancs aussi coupés en dés, une livre de bon beurre, clous de girofle, laurier concassé, thym, sel, poivre ; mettez le tout dans une casserole et faites bouillir sur un petit feu. Quand cela sera réduit, ajoutez une cuillerée à pot de bouillon non dégraissé ; après un nouveau bouillon, vous retirerez la poêle et la mettrez dans une terrine.

SAMEDI 14 DÉCEMBRE

Potage julienne.
Pâté à la financière.
Cuisses d'oie grillées à la lyonnaise.
Filet de bœuf rôti.
Céleri au jus.
Madeleines.

Pâté chaud à la financière. — Après avoir procédé à la confection de la croûte, remplissez le pâté de farine et mettez-le au four ; quand il est cuit et de belle couleur, ôtez la farine et la mie, et remplacez-les par un ragoût à la financière.

Cuisses d'oie grillées à la lyonnaise. — Prenez trois ou quatre cuisses d'oies rôties ou en daube ; faites-les chauffer dans leur saindoux ; faites frire six gros oignons coupés en anneaux dans ce même saindoux ; quand ils sont cuits et d'une belle couleur, égouttez-les ainsi que les cuisses ; dressez-les sur les cuisses avec une poivrade dessous, ou toute autre sauce piquante.

Madeleines. — Mettez d'abord dans une terrine deux œufs entiers avec 125 grammes de sucre en poudre, remuez un instant avec une spatule, ajoutez deux nouveaux œufs et remuez encore. Joignez ensuite 125 grammes de farine, 125 grammes de beurre fondu et un peu de fleur d'oranger, analysez et versez cette pâte dans douze moules à griffe. Apportez le plus grand soin au graissage des moules, passez-les à la farine et faites cuire au four doux.

DIMANCHE 15 DÉCEMBRE

Potage à la Colbert.
Maquereaux grillés sauce béarnaise.
Chartreuse à la parisienne.
Perdreaux bardés rôtis.
Cardons à l'italienne.
Parfait garni de gaufres.

Chartreuse à la parisienne en surtout. — Faites cuire, soit au vin de Champagne, soit dans les cendres, huit belles truffes que vous épluchez et que vous coupez dans leur plus grand diamètre avec un coupe-racine de 1 centimètre ; parez ensuite un cent de queues d'écrevisses moyennes, et formez-en une couronne au fond du moule, préalablement beurré ; parez les colonnes de truffes et placez-les sur les queues d'écrevisses, en y joignant des filets de poulet roidis dans le beurre et parés ; puis placez sur le haut de cette bordure une couronme de queues d'écrevisses en parallèle avec l'autre couronne du bas, afin que celle-ci se trouve comme encadrée par les queues d'écrevisses. Hachez les débris des truffes et masquez-en le fond du moule que vous masquez partout et avec soin d'une couche de 3 centimètres environ de farce à quenelles de volaille un peu ferme ; ensuite remplissez le milieu avec une blanquette de ris d'agneau, ou une escalope de filets de gibier ou de tout autre ragoût distingué, qui doit être mis froid et ne pas emplir le moule jusqu'au bord ; couvrez le tout d'un rond de papier beurré, mettez la chartreuse au bain-marie pendant une heure environ ; puis enlevez le papier beurré et servez après avoir enlevé le moule.

LUNDI 16 DÉCEMBRE

Potage aux ravioles.
Côte de bœuf braisée garnie à la flamande.
Merlans aux fines herbes.
Poularde rôtie.
Purée de céleri-rave aux croûtons.
Gâteau Saint-Louis.

Potage aux ravioles. — Les ravioles, qui sont composées de deux petites abaisses uniformes de pâte à nouilles, superposées, et entre lesquelles on a placé un peu de farce, sont, avant de les servir, plongées dans de l'eau bouillante et salée. Après trois ou quatre minutes d'ébullition, on les égoutte, puis on les place dans un sautoir, on les arrose de beurre cuit à la noisette et saupoudré de parmesan ràpé. Elles sont alors dressées par couches dans une casserole d'argent, resaupoudrées de parmesan, arrosées de quelques cuillerées de glace, de viande fondue et de pareille quantité de sauce tomates, et servies. On présente en même temps une soupière de consommé.

Gâteau Saint-Louis. — Beurrez et formez un cercle à blanc de pâte faite avec 200 grammes de farine, 100 grammes de beurre, sel et quelques gouttes d'eäu ; pilez au mortier 50 grammes d'amandes émondées, additionnez de deux blancs d'œufs, ajoutez 50 grammes de beurre, 50 grammes de farine, 100 grammes de sucre ; mélangez ensuite à cette pâte placée dans une terrine deux blancs d'œufs battus en neige, versez-la dans le moule et mettez dessus des amandes hachées mi-fin ; cuisez au four un peu chaud ; démoulez, saupoudrez de sucre en glace du côté des amandes, et servez froid ou chaud.

MARDI 17 DÉCEMBRE

Potage à la purée de lentilles.
Rougets en caisse.
Filet de chevreuil sauce poivrade.
Canards sauvages rôtis.
Croûte aux champignons.
Crème à la vanille.

Crème à la vanille. — Faites infuser pendant vingt minutes une gousse de vanille dans cinq décilitres de crème simple bouillante, la casserole étant parfaitement couverte; puis enlevez la gousse. Broyez dans une terrine douze jaunes d'œufs, un œuf entier avec 280 grammes de sucre en poudre et un grain de sel; puis délayez peu à peu avec la crème, passez à l'étamine ou au tamis de soie, et versez dans un moule uni, beurré d'avance avec du beurre clarifié; faites cuire au bain-marie.

On reconnaît la cuisson de la crème lorsqu'en la touchant elle se détache facilement des parois du moule, et que le milieu a le même corps que le tour. Il faut, pendant la cuisson, tenir le moule couvert d'un couvercle avec quelques charbons allumés dessus.

Pour la sauce, quelques instants avant de servir, délayez huit jaunes d'œufs dans une casserole avec 280 grammes de sucre en poudre et un grain de sel que vous mouillez peu à peu avec cinq décilitres de crème simple dans laquelle vous avez fait infuser une gousse de vanille; liez sur le feu sans cesser de remuer avec la spatule, sans donner d'ébullition; la composition doit bien masquer la spatule.

MERCREDI 18 DÉCEMBRE

Consommé aux pâtes d'Italie.
Vol-au-vent de quenelles et de godiveaux.
Rognons de mouton au vin de Champagne.
Faisan rôti.
Épinards à l'anglaise.
Soupirs de nonnes.

Godiveau de blanc de volaille aux truffes. — Prenez 500 grammes de blanc de volaille, poularde ou autre; hachez-les et joignez-y 250 grammes de graisse de bœuf bien hachée; ajoutez 32 grammes de sel épicé, un peu de muscade, quatre œufs, et continuez à hacher. Mettez ensuite dans le mortier et pilez jusqu'à réduction en pâte dans laquelle il ne devra se trouver aucun fragment de graisse ni de chair. Enlevez alors la préparation du mortier et laissez-la deux heures à la glace ou dans un lieu frais. Pilez de nouveau et ajoutez des morceaux de glace de viande lavés pour la ramollir; puis vous mettrez le tout dans une terrine avec addition de quatre cuillerées de truffes hachées et deux cuillerées de velouté. Employez cette farce comme pour quenelles.

Rognons de mouton au vin de Champagne. — Après avoir enlevé la peau, la graisse et toutes les parties dures des rognons, émincez-les et mettez-les dans une casserole avec beurre, sel, poivre, muscade, persil haché et champignons. Faites sauter le tout; ajoutez un peu de farine, du vin de Champagne que vous aurez fait bouillir avec de la sauce espagnole réduite. Remuez sans laisser bouillir; liez, au moment de servir, avec un peu de beurre frais; ajoutez du jus de citron, et dressez avec un cordon de croûtons frits.

JEUDI 19 DÉCEMBRE

Potage au pain.
Pièce de bœuf aux oignons glacés.
Cervelles sauce matelote.
Pain de perdreaux.
Carpes frites.
Macédoine de légumes.
Meringues à la crème.

Cervelles sauce matelote. — Après avoir été épluchées, marinées et cuites, les cervelles sont placées et servies dans une sauce matelote.

Sauce matelote. — Prenez les dégraissis d'autres petites sauces; à leur défaut, employez l'espagnole, mettez les dégraissis dans une casserole avec deux cuillerées à pot de blond de veau; faites bouillir; placez ensuite sur le coin du fourneau; écumez et dégraissez; laissez réduire à feu ardent; passez au tamis et mettez au bain-marie. A l'instant de servir, ajoutez beurre fin, anchois, et vannez le tout.

Cette sauce s'emploie pour le poisson comme pour les cervelles.

Pain de perdreaux. — Faites une purée de perdreaux; ajoutez-y des jaunes d'œufs; passez le tout à l'étamine. Beurrez un moule, mettez dedans la purée, faites-la cuire au bain-marie pendant une demi-heure; dressez le pain de perdreaux et versez dessus une sauce faite d'essence de gibier et d'espagnole.

VENDREDI 20 DÉCEMBRE

Potage de semoule au lait.
Harengs frais sauce à la moutarde.
Sarcelles en salmis.
Croquettes de pommes de terre à la béchamel.
Anguille à la broche.
Choux-fleurs au gratin.
Gâteau d'amandes.

Harengs frais à la sauce à la moutarde. — Après avoir vidé, écaillé et bien nettoyé les harengs, faites-les mariner dans un peu d'huile avec assaisonnement de sel et persil en branches; puis mettez-les sur le gril, en ayant soin de les retourner souvent pendant leur cuisson et servez-les accompagnés d'une sauce blanche au beurre, à laquelle vous joindrez une cuillerée de bonne moutarde; ayez soin de ne pas laisser bouillir la sauce.

On mange encore les harengs frais en matelote, au fenouil, etc.

Roux. — Prenez un morceau de beurre, faites-le fondre dans une casserole, ajoutez-y une bonne pincée de farine, remuez. Quand l'ébullition commence, couvrez le feu et entretenez-le très-doux pendant deux ou trois heures; remuez, de peur que le roux ne s'attache; quand il est devenu d'un beau blond, vous le versez dans un vase de terre, pour vous en servir au besoin.

SAMEDI 21 DÉCEMBRE

Riz à la purée de pois.
Petites truites sauce crevettes.
Filets de mouton à la purée de navets.
Perdreaux en salade.
Poulet rôti au cresson.
Pommes de terre sautées.
Pâtisseries.

Perdreaux en salade. — Après avoir paré des débris de perdreaux rôtis, disposez ces débris sur un plat et entourez-les d'un cordon de cœurs de laitues coupés en deux ou en quatre; ajoutez des quartiers d'œufs durs, des truffes cuites au vin de Champagne, des câpres, des oignons confits, des cornichons émincés, des filets d'anchois.

Vous aurez préparé dans un vase une sauce faite avec du vinaigre à l'estragon, de l'huile fine, sel et gros poivre, ravigote hachée. Quand vous serez sur le point de servir, vous verserez l'assaisonnement sur le plat disposé comme nous venons de l'indiquer.

Sauce aux truffes. — Prenez deux ou trois belles truffes, hachez-les menu; faites-les revenir légèrement dans du beurre ou de l'huile; ajoutez quatre ou cinq cuillerées à dégraisser de velouté, une cuillerée de consommé; faites bouillir un quart d'heure à feu doux; dégraissez et conservez chaudement au bain-marie.

DIMANCHE 22 DÉCEMBRE

Consommé au sagou.
Chateaubriand au beurre d'anchois.
Pieds de mouton à la poulette.
Canards sauvages rôtis.
Cardons au jus.
Charlotte russe.

Pieds de veau à la poulette. — Les pieds de veau cuits, désossés et coupés par morceaux, mettez-les dans une casserole avec du beurre et saupoudrez de farine; mouillez avec du bouillon ou de l'eau, et assaisonnez de poivre, de sel, d'un bouquet, de petits oignons, de champignons; ajoutez après la cuisson des jaunes d'œufs pour lier la sauce, que vous aiguisez de jus de citron ou d'un filet de vinaigre.

Velouté. — Beurrez une casserole; foncez-la de tranches de jambon; ajoutez noix ou sous-noix de cuissot de veau, une ou deux poules, quatre carottes, autant d'oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, un fort bouquet de persil et de ciboules; mouillez le tout avec du consommé; faites partir à feu ardent; écumez avec soin; quand le mouillement est réduit, remettez du consommé; écumez de nouveau; lorsqu'il commence à bouillir, mettez la casserole sur le bord du fourneau; additionnez d'un roux blanc et d'une vingtaine de champignons; laissez bouillir le tout; ayez soin de bien écumer, et au bout de deux heures dégraissez le velouté; puis, quand les viandes sont bien cuites, passez à l'étamine et tâchez que le velouté soit le plus blanc possible.

LUNDI 23 DÉCEMBRE

Potage paysanne.
Noix de veau à la purée d'oseille.
Carpe farcie.
Quartier de venaison rôti.
Épinards au jus.
Gâteau Saint-Honoré.

Purée d'oseille. — Après avoir épluché et lavé l'oseille à plusieurs eaux, l'avoir égouttée en la pressant fortement entre les mains, jetez-la dans un chaudron d'eau bouillante et convenablement salée, et retournez-la souvent avec l'écumoire. Dix minutes suffisent pour la cuisson. Faites égoutter cette oseille et rafraîchissez-la ensuite, puis mettez-la dans une casserole contenant un roux brun; mélangez et mouillez avec du bouillon non dégraissé, passé au tamis fin; faites bouillir et laissez cuire sur l'angle du fourneau. La cuisson effectuée, dégraissez, passez à l'étamine; ajoutez un peu de fond dégraissé de la noix de veau, goûtez et tenez chaudement pour, au moment du service, placer sous la noix et servir.

Pâté de tanches. — Placez une couche de beurre sur de la pâte, avec poivre, sel et muscade, placez ensuite les tanches, mettez quelques morceaux de beurre par-dessus, du vin rouge et un peu d'eau; fermez le pâté; quand il sort du four ajoutez-y un bon jus. (*Cuisine anglaise.*)

MARDI 24 DÉCEMBRE

Riz à la Crécy.
Raie au beurre noir.
Civet de lièvre.
Oie farcie à la broche.
Salsifis frits.
Gâteau aux amandes.

Oie farcie à la broche. — Prenez des marrons ou de grosses châtaignes, si vous le jugez à propos; ôtez-en la première peau et mettez-les sur le feu dans une poêle percée, et remuez-les jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau; gardez les plus beaux pour faire un ragoût. Si vous n'avez point de poêle percée, mettez les marrons dans de l'eau bouillante en les faisant bouillir jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde peau, mettez à part ceux que vous destinez pour le ragoût; les autres, vous les hachez dans une casserole avec de la chair à saucisses, le foie de l'oie haché, deux cuillerées de saindoux ou un bon morceau de beurre, une échalote, une pointe d'ail, persil, ciboule; le tout haché, passez-le sur le feu pendant un quart d'heure, laissez refroidir. Vous avez une oie jeune et tendre; après l'avoir vidée, flambée et épluchée, mettez-lui cette farce dans le corps: cousez pour que rien ne sorte, faites cuire à la broche et servez avec un ragoût de marrons.

MERCREDI 25 DÉCEMBRE

Potage à la purée de poireaux.
Matelote d'anguille.
Carré de mouton à la ravigote.
Mauviettes rôties.
Croûte aux champignons.
Pommes en croustade.

Carré de mouton à la ravigote. — Laissez le carré entier si vous le jugez à propos, sinon vous le couperez en côtelettes; la recette est toujours la même; mettez-le dans une cassérole avec un peu de beurre, passez-le sur le feu, et ajoutez-y une pincée de farine; mouillez avec du bouillon; assaisonnez d'un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle; faites cuire à petit feu; et après l'avoir dégraissé, prenez une partie de la sauce que vous délayez avec trois jaunes d'œufs et des fines herbes; mettez cet appareil dans la casserole où sont les côtelettes ou le carré, faites-le lier sur le feu sans qu'il bouille, dressez la viande dans le plat où vous devez la servir, et la sauce par-dessus. On entend par fines herbes toutes les fournitures de salade, comme cerfeuil, estragon, pimprenelle, cresson à la noix, civette; vous en mettrez de chacune suivant sa force; il n'en faut en tout qu'une demi-poignée que vous faites bouillir huit minutes dans de l'eau; passez-les à l'eau fraîche; pressez-les bien, et pilez-les très-fin avant de les mettre dans la liaison.

JEUDI 26 DÉCEMBRE

Consommé aux quenelles.
Sardines grillées sauce persillade.
Gigot de mouton purée de haricots.
Bécasses rôties.
Buisson d'écrevisses.
Gelée fouettée au marasquin.

Aspic chaud. — On désigne vulgairement ainsi une grande sauce obtenue au moyen de jarrets de veau, d'une vieille perdrix, d'une poule, de deux ou trois tranches de jambon, auxquels on joint deux carottes et deux oignons avec un bouquet, mouillés d'un peu de consommé. Faites légèrement suer le tout, puis ajoutez du bouillon, et, pendant la cuisson, salez et écumez. Après trois heures, passez à travers une serviette mouillée; laissez refroidir, et, cassant deux œufs, mettez-les, y compris les coquilles, dans un vase avec un peu de bouillon, un verre de bon vin blanc, une cuillerée de vinaigre à l'estragon, fouettez en versant ces ingrédients, et mettez ensuite le tout dans l'aspic, que vous ne cessez d'agiter, et que vous replacez sur le feu. Quand il commence à frémir, couvrez-le et mettez du feu sur son couvercle. Vous le placez sur le bord du fourneau. Lorsque l'aspic s'est coloré, vous le passez à travers une serviette mouillée et le conservez pour l'usage. Cette sauce est succulente.

VENDREDI 27 DÉCEMBRE

Potage à la julienne maigre.
Huîtres.
Pâté chaud de carpes.
Croquettes de riz au parmesan.
Pilets rôtis.
Lentilles à la maître d'hôtel.
Gelée d'oranges.

Pâté de carpes (*Carp pie*). — Écaillez, videz et lavez une paire de carpes; prenez une belle anguille, ôtez-en la peau, faites-la bouillir un peu et hachez-la, ajoutez-y des fines herbes, des jaunes d'œufs durs, des anchois, un demi-litre d'huîtres coupées très-fin, du poivre, sel, girofle, muscade, et 250 grammes de beurre; mêlez ces ingrédients et faites-en une pâte dans un mortier; employez cet appareil à farcir les carpes, mettez-les dans la pâte; prenez ensuite le bouillon de l'anguille, mettez-y les arêtes, du gros poivre, un oignon, des fines herbes et un anchois; faites bouillir, réduire, et passez ce bouillon, auquel vous ajoutez ensuite un verre de bon vin blanc et un morceau de beurre manié avec de la farine; donnez-lui encore quelques bouillons et versez-le dans le pâté. S'il vous reste de l'appareil, faites-en des boulettes et ajoutez-les au reste. (*Cuisine anglaise.*)

SAMEDI 28 DÉCEMBRE

Purée de navets aux croûtons.
Oie à la choucroute.
Rognons de mouton à la brochette.
Filet de bœuf rôti.
Pommes sautées.
Darioles au riz.

Rognons de mouton à la brochette. — Ayez des rognons de mouton ; ôtez-en la peau ; fendez-les sans les séparer ; embrochez-les, pour qu'ils ne se referment pas, dans une brochette de bois ou de métal ; trempez-les dans du beurre tiède ; panez-les ; mettez-les un instant sur le gril ; débrochez-les ensuite, et dressez-les sur un plat ; placez dans chaque rognon gros comme une noisette de maître d'hôtel froide ; faites chauffer légèrement le plat, et ajoutez à la sauce du jus de citron. Servez à part des pommes de terres cuites à l'eau.

Cette recette est excellente.

Sauce au pain (*Bread sauce*). — Mettez dans une casserole un gros morceau de mie d'un pain rassis, un quart de litre d'eau, un oignon, un morceau de macis et un peu de poivre en grains noué dans un petit linge. Faites bouillir quelques minutes, ensuite jetez l'oignon et les épices ; délayez bien le pain, et ajoutez-y un morceau de beurre et un peu de sel. (*Cuisine anglaise.*)

DIMANCHE 29 DÉCEMBRE

Consommé au macaroni.
Brèmes en tranches, sauce mayonnaise.
Langue de bœuf en gratin.
Faisans rôtis.
Choux-fleurs à la hollandaise.
Croquettes de riz aux amandes.

Langue de bœuf en gratin. — Faites cuire, après l'avoir blanchie, une langue de bœuf dans la marmite; quand elle est cuite, ôtez-en la peau, laissez-la refroidir et coupez-la en tranches. Hachez ensemble persil, ciboule, un peu d'estragon, trois échalotes, des câpres et un anchois; prenez gros comme un œuf de mie de pain, que vous mêlez avec moitié de ce volume de beurre, et une partie de ce que vous avez haché; garnissez-en le fond d'un plat, arrangez dessus la moitié des tranches de langue, assaisonnées de sel et de gros poivre, et semez dessus le restant des herbes hachées, disposez une seconde couche avec le reste de la langue, sel, gros poivre par-dessus; mouillez avec trois ou quatre cuillerées de bouillon et un demi-verre de vin blanc et faites bouillir jusqu'à ce que le fond du plat gratine. En servant vous y mettrez un peu de bouillon, mais seulement pour marquer une petite sauce.

LUNDI 30 DÉCEMBRE

Potage de haricots rouges au vin.
Escalope de foie gras sauce diplomate.
Sole frite, sauce Colbert.
Chateaubriand aux pommes.
Pluviers rôtis.
Céleri au jus.
Gâteau mille feuilles.

Sole à la Colbert. — Après avoir habillé une sole, lui avoir coupé la tête et les parties minces de la queue, fendez-la tout le long de l'arête principale, salez-la, farinez-la, puis la passez dans des œufs battus et ensuite dans de la panure blanche et très-fine ; faites frire à friture chaude et de belle couleur ; servez sur un plat chaud après avoir introduit par la fente un morceau de beurre manié de poivre et de sel et exprimé dessus le jus d'un citron.

Sauce tortue. — C'est un composé de sauce espagnole, piment rouge, verre de vin de Madère, champignons tournés, ris de veau passés au beurre, crêtes et rognons de coq, foies de volaille blanchis, œufs frais, jaunes d'œufs durs, petits cornichons entiers, écrevisses, croûtons frits ; le tout fortement relevé et assaisonné. Toutes les garnitures doivent être rangées à des distances convenables.

MARDI 31 DÉCEMBRE

Potage à la julienne.
Filets de brochet à la bourguignonne.
Vol-au-vent de mauviettes.
Jambon à la broche.
Épinards au jus.
Nougat aux avelines.

Filets de brochet à la Bourguignonne. — Enlevez des filets de brochet, donnez-leur, si vous le voulez, une forme ovale, saupoudrez-les de sel et placez-les dans un sautoir avec du beurre et un demi-verre de vin blanc. Cuisez vivement en les retournant et dressez-les ensuite en couronne sur un plat garni d'une farce, et masquez avec une sauce matelote dont vous servirez le reste dans une saucière.

On peut remplir le puits avec un ragoût de laitances de carpe, petits champignons et queues d'écrevisses.

Sauce dite glace. — Coupez en quatre un cuissot de veau; préparez trois poules et une quantité de légumes et d'herbages, comme carottes, oignons, céleri, persil, ciboules; mettez le tout dans une marmite remplie de consommé; faites bouillir sur un feu modéré jusqu'à ce que les viandes soient cuites; passez ce bouillon au travers d'une serviette; mettez-le ensuite dans une casserole sur un feu ardent pour le faire réduire; gardez-vous d'y mettre du sel, et conservez cette glace pour vous en servir au besoin.

TABLE DES MATIÈRES.

Abatis de dinde à la chipolata, 42.
Abatis de volaille, 162.
Abricots à la Condé, 199.
Accolade d'anguilles à la broche, 109.
Accolade de lapereaux rôtis, 123.
Ailerons de dindon à la Sainte-Menehould, 121.
Alose à la hollandaise, 70.
Alose à la marinière, 53.
Alose au court-bouillon, 94.
Alose grillée à l'oseille, 58.
Alose rôtie, 80.
Alouettes en salmis, 277.
Alouettes en tourte, 282.
Aloyau à la Godard, 81.
Aloyau au vin de Madère, 96.
Aloyau braisé à la royale, 63.
Aloyau rôti, 217.
Anchois farcis, 159.
Anchois en salade, 247.
Andouillettes de fraise de veau de Troyes, 319.
Anguille à l'anglaise, 74.
Anguille à la broche, 185.
Anguille à la minute, 8.
Anguille à la poulette, 192.
Anguille à la Suffren, 16.
Anguille à la tartare, 147.
Anguille au soleil, 83.
Anguille aux montants de laitues romaines, 208.
Artichauts à l'italienne, 59.
Artichauts farcis, 286.
Artichauts à la barigoule, 86.
Artichauts à la barigoule, autre recette, 175.
Artichauts à la bonne femme, 66.
Artichauts à l'essence de jambon, 153.
Artichauts frits, 75.
Asperges à la Pompadour, 148.
Asperges à la sauce blanche, 71.
Aspic chaud, 366.
Aubergines à la languedocienne, 285.

Bar à l'eau de sel, 85.
Barbeau à l'étuvée, 206.
Barbeau au court-bouillon, 29.
Barbeau grillé, 122.
Barbotes à la royale, 266.
Barbote en casserole, 256.
Barbue à la béchamel, 7.
Barbue à la Conti, 56.
Barbue à la provençale, 265.
Barbue à la Sainte-Menehould, 21.

Barbue marinée, 59.
Barbue sauce diplomate, 19.
Barioles à la duchesse, 90.
Bécasses à la broche, 342.
Bécasses à la minute, 321.
Bécasses de table à l'esprit-de-vin, 270.
Bécasses en terrine à l'ancienne mode, 309.
Bécasses farcies et rôties, 305.
Bécasses rôties, 22.
Beignets, 274.
Beignets d'abricots, 180.
Beignets de fruits à l'eau-de-vie, 99.
Beignets d'oranges, 55.
Beignets d'oranges à la Régence, 59.
Beignets de patates, 190.
Beignets de pommes, 349.
Beignets de pommes à la d'Orléans, 74.
Beignets de pommes de terre, 186.
Beignets de raisins de Corinthe à la Dauphine, 276.
Beignets de sureau, 184.
Betteraves à la chartreuse, 320.
Betteraves à la crème, 48.
Betteraves à la poitevine, 342.
Betteraves en salade, 325.
Beurre d'ail, 136.
Beurre d'amandes, 248.
Beurre d'anchois, 149.
Beurre de coco, 142.
Beurre de homard, 148.
Bifteck, 104.
Blanc-manger à la vanille, 300.
Blanc-manger au café, 102.
Blanc-manger au chocolat, 232.
Blanc-manger aux avelines, 135.
Blanc-manger aux pistaches, 298.
Blanc-manger ordinaire, 52.
Blanquette de veau, 349.
Bœuf à la mode, 53.
Bœuf à l'écarlate, 219.
Boudin de lièvre, 326.
Bouilli en matelote, 267.
Bouilli en persillade, 289.
Braises, 154.
Brandade de morue, 115.
Brème de mer au vin blanc, 337.
Brochet à la Clermont, 329.
Brochet en dauphin, 31.
Brochet farci et rôti à la broche, 73.
Brochet sauce au beurre d'anchois, 12.
Brunoise au riz, 22.

Cabillaud à la crème, 9.
Cabillaud à la hollandaise, 77.
Cabillaud farci, 334.
Cailles au laurier, 289.
Cailles aux laitues, 293.
Cailles aux petits pois, 271.
Cailles aux truffes, 317.
Cailles rôties, 264.
Canard aux navets, 193.
Canards aux navets, autre recette, 284.
Canard sauvage en salmis, 246.
Caneton rôti, 53.
Cardons à la poulette, 269.
Cardons au gras, 291.
Cardons au gratin, 278.
Cardons au jus, 287.
Cardons au maigre, 325.
Cardons d'Espagne à l'espagnole, 324.

Carpe à la bière, 165.
Carpe à la Chambord, 25.
Carpe à l'étuvée, 66.
Carpe au bleu, 10.
Carpe frite, 15.
Carpe grillée, 190.
Carottes à la ménagère, 218.
Carottes au sucre, 171.
Carottes glacées, 103.
Carré de mouton à la ravigote, 365.
Carré de veau à la broche aux fines herbes, 173.
Carré de veau piqué et braisé, 270.
Carrelet grillé, 81.
Cervelles à la provençale, 188.
Cervelles au blanc-manger, 239.
Cervelles sauce matelote, 359.
Champignons à la bordelaise, 45.
Champignons farcis, 253.
Chapon au gros sel, 194.
Charlotte de pommes, 303.
Chartreuse à la parisienne en surtout, 355.
Chartreuse de pommes, 67.
Chateaubriand grillé, 67.
Chaufroix de perdreaux, 291.
Chicorée en purée, 54.
Choucroute garnie, 273.
Chou au lard, 260.
Chou farci, 68, 174.
Choux de pâtisserie, 130.
Civet de chevreuil, 26.
Civet de lièvre, 258.
Cochon de lait rôti, 127.
Compote d'abricots à la minute, 160.
Compote d'abricots grillés à la Breteuil, 187.
Compote d'abricots mûrs, 176.
Compote d'abricots verts ou compote au vert-pré, 205.
Compote de groseilles, 98.
Compote de marrons, 312.
Compote d'oranges, 48.
Compote de pêches, 202.
Compotes de poires, 294.
Compote de prunes de reine-Claude, 230.
Concombres à la crème ou à la béchamel maigre, 206.
Concombres farcis, 203.
Concombres farcis au maigre, 220.
Consommé, 187.
Consommé, autre recette, 301.
Consommé au vermicelle, 238.
Coq de bruyère, 331.
Côtelettes à la capucine, 65.
Côtelettes de lapereaux à la sauce tomates, 201.
Côtelettes de mouton à la Soubise, 21.
Côtelettes de mouton sauce tomates, 92.
Côtelettes de porc frais, 245.
Côtelettes de sanglier à la Saint-Hubert, 294.
Côtelettes de veau à la Chingara, ou Saint-Garat, 189.
Côtelettes de veau à la Singarat, 132.
Côtelettes de veau en papillotes, 343.
Côtes de bœuf braisées à la purée de tomates, 28.
Côtes de bœuf couvertes aux racines, 190.
Cougloff ou Conglof à l'Allemande, 123.

Coulis d'écrevisses, 347.
Court-bouillon, 114.
Crème à la Médicis, 72.
Crème à la vanille, 357.
Crème au chocolat, 76.
Crème au thé, 166.
Crème brûlée, 168.
Crème d'amandes, 84.
Crème fouettée de fraises et de framboises, 129.
Crème vierge, 231.
Crêpes, 219.
Croquantes, 146.
Croquenbouche, 144.
Croquettes, 164.
Croquettes de palais de bœuf, 177.
Croquettes de volaille, 180.
Croûte au pot, 34.
Croûtes au pot (autre), 11.
Cuisse de veau rôtie, 148.
Cuisses d'oie grillées à la lyonnaise, 354.
Cuissot de sanglier, 268.

Darioles à la pâtissière, 201.
Darioles au café, 283.
Darne d'esturgeon rôtie, 38.
Dindon à la Régence, 243.
Dindon aux huîtres, 310.
Dindon aux truffes, 341.
Dindon en daube, 197.
Dindon en fricandeau, 238.
Dumpling ferme, 284.
Dumpling aux pommes, 259.

Ecrevisses au court-bouillon, 40.
Ecrevisses en buisson, 250.
Epaule d'agneau glacée, 111.
Epaule de mouton en ballon aux oignons glacés, 78.
Epèrlans à l'anglaise, 241.
Eperlans frits, 199.
Epinards à l'ancienne mode, 223.
Epinards à la maître d'hôtel, 183.
Epinards au jus, 174.
Escalopes de lapereaux au fumet, 186.
Essence de jambon, 153.
Esturgeon au court-bouillon, 79.
Esturgeon au four, 243.
Esturgeon braisé, 294.
Esturgeon en fricandeau, 327.
Esturgeon en matelote, 346.
Esturgeon rôti, 290.

Faisan à l'étouffade, 335.
Faisan rôti, 257.
Farce pour les concombres, 211.
Fèves de marais à la crème, 158.
Filet d'aloyau rôti, 124.
Filets de bécasses en canapé, 323.
Filet de bœuf au vin de Madère, 212.
Filet de bœuf rôti, sauce madère, 110.
Filets de brochet à la bourguignonne, 371.
Filets de grondins sauce tomates, 247.
Filets de merlans à la Conti, 32.
Filets de merlans à la Orly, 306.
Filets de merlans au gratin, 49.
Filet de sanglier au chasseur, 324.
Filets de soles à la Orly, 35.

Filets de soles à la Orly (autre), 63.
Filets de soles au gratin, 99.
Flan d'abricots à la Metternich, 178.
Flan d'amandes vertes à la d'Escars, 220.
Flan de crème à la frangipane, 64.
Flan de frangipane à la moelle, 344.
Flan de fruits, 169.
Foie gras à la Périgueux, 333.
Foies d'oies en caisse, 240.
Foie de veau à l'italienne, 93.
Foie de veau rôti, 120.
Fricassée de poulets, 88.
Fondue au fromage, 171.
Fraise de veau au naturel, 198.
Frangipane, 133.
Fricandeau d'esturgeon, 213.
Fricandeau de ris de veau, 221.

Galantine de dinde, 228.
Galantine de lapereaux, 207.
Garbure au gras, 263.
Garbure au maigre, 332.
Garbures gratinées, 95.
Gâteau à la crème, 118.
Gâteau d'amandes, 50.
Gâteau d'amandes, 185.
Gâteau d'amandes (autre), 204.
Gâteau d'amandes massif, 281.
Gâteau de pistaches, 65.
Gâteau de plomb, 112.
Gâteau de riz, 94.
Gâteau de riz (autre), 106.
Gâteau feuilleté, 120.
Gâteaux fourrés aux confitures, 100.
Gâteau Ricasoli, 311.
Gâteau Saint-Louis, 356.
Gelée au citron, 137.
Gigot à la provençale, 86.
Gigot braisé, 204.
Gigot de chevreuil rôti, 254.
Gigot de mouton à l'eau, 305.
Gigot de mouton braisé, 61.
Gigot de mouton rôti, 216.
Glace de cuisson, 259.
Godiveau de blanc de volaille aux truffes, 358.
Godiveau de poisson, 262.
Godiveau de veau, 277.
Grives à la moscovite, 307.
Grives à la paysanne, 286.
Grives rôties, 253.

Harengs frais à la sauce à la moutarde, 360.
Harengs saurs grillés, 318.
Haricot de mouton, 29.
Haricots au beurre de piment, 317.
Haricots blancs à la maître d'hôtel, 215.
Haricots blancs à la moelle, 240.
Haricots blancs en purée, 281.
Haricots bretonne, 39.
Haricots panachés à la maître d'hôtel, 138.
Haricots rouges à la bourguignonne, 87.
Haricots verts à l'anglaise, 116.
Haricots verts à la poulette, 113.
Homards à la bordelaise, 352.
Homard au court-bouillon, 121.
Hure de cochon ou de sanglier, 322.

Jambon à la broche. 117.
Jambon au naturel, 209.

Kluskis au fromage à la crème, 101.

Laitues farcies, 232.
Lamproie à l'italienne, 72.
Lamproie au suprême, 147.
Langouste à la broche, 239.
Langue de bœuf à la sauce tomates, 228.
Langue de bœuf à l'écarlate, 181.
Langue de bœuf au gratin, 79.
Langue de bœuf au parmesan, 97.
Langue de bœuf braisée, 33.
Langue de bœuf en gratin, autre recette, 369.
Langue de bœuf en papillote, 308.
Langues de mouton braisées, 158.
Langue de veau sauce tomates, 62.
Lapereau en papillote, 82.
Lapereaux au chasseur, 134.
Lapereaux sautés aux fines herbes, 210.
Lapin en gibelotte, 128.
Lapin grillé, 259.
Lapin en salade, 342.
Lapins en gibelotte, 214.
Lapins à la vénitienne, 126.
Levraut à la minute ou sauté, 329.
Levrauts rôtis, 256.
Lièvre en civet, 280.
Lièvre en daube, 288.
Lièvre rôti, 302.
Longe de veau rôtie, 202.

Macaroni à la ménagère, 98.
Macaroni à la napolitaine, 179.
Macaroni en timbale, 87.
Macédoine de légumes en salade, 46.
Macreuse au chocolat, 269.
Macreuse rôtie, 283.
Madeleines, 354.
Maquereaux à la flamande, 196.
Maquereaux aux groseilles vertes, 146.
Maquereaux bouillis ou à l'eau de sel, 65.
Maquereaux grillés à la maître d'hôtel, 17.
Marinade cuite, 343.
Marmelade de mirabelles, 234.
Marmelade de pêches, 282.
Marmelade de verjus, 237.
Matelote, 18.
Matelote de lottes, 157.
Matelote savante, 339.
Mauviettes au chasseur, 348.
Mauviettes en caisses, 268.
Mauviettes en côtelettes, 352.
Mauviettes en salmis, 20.
Mauviettes rôties, 301.
Mauviettes sautées aux truffes, 313.
Mayonnaise, 255.
Melon, 225.
Meringues à la crème, 83.
Merlans au gratin, 325.
Merlans aux fines herbes, 11.
Merlans frits, 22.
Merlans grillés, 144.
Morilles à l'andalouse, 101.
Morilles à l'italienne, 104.
Morilles aux croûtons, 134.
Morue à l'anglaise, 297.
Morue à la béchamel, 24.
Morue à la maître d'hôtel, 92.
Morue au beurre noir, 116.
Morue au gratin, 108.

Morue aux pommes de terre, 57.
Morue frite, 111.
Moules à la marinière, 218.
Moules à la poulette, 198.
Moules à la Villeroi, 319.

Navets à la poulette, 122.
Navets au jus, 159.
Navets au sucre, 328.
Navets en purée, 139.
Navets glacés au jus, 50.
Noix de bœuf braisée, 158.
Noix de veau à la bourgeoise, 23.
Noix de veau à la chicorée, 51.
Noix de veau en fricandeau, 57.

OEufs à la béchamel, 279.
OEufs à la coque, 138.
OEufs à la crème, 157.
OEufs à la neige, 89.
OEufs à la neige (autre), 340.
OEufs à la tripe, 122.
OEufs au miroir ou sur le plat, 261.
OEufs aux huîtres, 129.
OEufs aux pistaches, 189.
OEufs farcis, 58.
OEufs frits, 318.
OEufs pochés, 10.
Oie à la chipolata, 321.
Oie en daube, 64.
Oie farcie à la broche, 364.
Oie rôtie, 37.
Oignons en purée à la Soubise, 335.
Oignons en ragoût, 330.
Oignons farcis, 124.
Oignons glacés, 20.
Omelette à la jardinière, 211.
Omelette au lard, 124.
Omelette au naturel, 128.
Omelette au naturel, 264.
Omelette aux anchois, 248.
Omelettes et œufs brouillés aux pointes d'asperges, 143.
Omelette soufflée, 227.
Oreilles de porc à la lyonnaise, 113.
Oreilles de porc braisées, 184.
Oreilles de porc à la Sainte-Menehould, 274.
Oreilles de veau à l'italienne, 172.
Oreilles de veau aux champignons, 133.
Oreilles de veau farcies, 200.
Oreilles de veau en marinade, 218.
Oseille en purée au gras, 119.
Oseille en purée au maigre, 252.

Pain de lapin à la Saint-Ursin, 205.
Pain de perdreaux, 359.
Palais de bœuf à la lyonnaise, 182.
Patates au beurre, 120.
Pâte à dresser, 351.
Pâte aux nouilles, 308.
Pâté chaud, 208.
Pâté chaud à la financière, 354.
Pâté chaud de godiveau, 167.
Pâté chaud de saumon, 156.
Pâté d alouettes, 260.
Pâté de carpe (*Carp pie*), 367.
Pâtés de légumes, 234.
Pâté de saumon, 107.
Pâté de saumon à l'anglaise, 150.
Pâté de sole (*Sole pie*), 348.
Pâté de tanches, 363.

Pâté en timbale, 251.
Pâté de turbot, 304.
Pâté en terrine, 270.
Pâtés à la bourgeoise (petits), 336.
Paupiettes de veau, 231.
Perdreaux à l'anglaise, 330.
Perdreaux à la parisienne, 351.
Perdreaux à la Périgueux, 316.
Perdreaux aux truffes, 320.
Perdreaux en escalopes, 272.
Perdreaux en salade, 361.
Perdreaux en soufflé, 296.
Perdreaux rôtis, 14.
Perdreaux rôtis (autre), 285.
Perdreaux rôtis pour entrée de broche, 315.
Perdrix à l'estouffade, 267.
Perdrix aux choux, 278.
Perdrix braisées, 306.
Petits pâtés à la reine, 292.
Petits pâtés au jus, 169.
Petits pois à l'anglaise, 222.
Petits pois à la parisienne, 170.
Petits pois en cosses, 166.
Pièce de bœuf aux choux, 34.
Pièce de bœuf garnie à la flamande, 41.
Pieds de cochon farcis, 226.
Pieds de cochon à la Sainte-Menehould, 244.
Pieds de mouton à la poulette, 314.
Pieds de mouton en ravigote, 256.
Pieds de mouton à la sauce Robert, 166.
Pieds de mouton frits, 254.
Pieds de veau à la poulette, 362.
Pieds de veau au naturel, 267.
Pieds de veau frits, 272.
Pigeons à la crapaudine, 196.
Pigeons à la minute, 155.
Pigeons aux pointes d'asperges, 145.
Pigeons en compote, 163.
Pigeons en ragoût d'écrevisses, 70.
Pigeons rôtis, 152.
Pluviers aux truffes, 353.
Pluviers braisés, 249.
Pluviers rôtis, 62.
Pluviers rôtis pour entrée de broche, 71.
Pointes d'asperges au jus, 125.
Pois au lard ou au jambon, 144.
Poitrine d'agneau à la maréchale, 215.
Poitrine de mouton braisée, 138.
Poitrine de mouton à la sauce piquante, 15.
Poitrine de veau aux petits pois, 149.
Pommes au beurre, 56.
Pommes au riz, 98.
Pommes au riz (autre), 131.
Pommes en croustade, 116.
Pommes meringuées, 39.
Pommes de terre à l'anglaise, 72.
Pommes de terre à la crème, 123.
Pommes de terre à la crème, autre recette, 241.
Pommes de terre à la parisienne, 130.
Pommes de terre à la sauce blanche, 227.
Pommes de terre au lard, 221.
Pommes de terre en chemise, 155.

Porc frais, 242.
Potage à la Condé, 7.
Potage à la Crécy, 25.
Potage à la Faubonne, 18.
Potage à la française, 27.
Potage à la julienne, 8.
Potage à la Monaco, 73.
Potage à la parisienne, 15.
Potage à la perdrix, 338.
Potage à la purée de carottes, 12.
Potage à la purée de gibier, 298.
Potage à la purée de marrons, 49.
Potage à la purée de navets, 31.
Potage à la purée de perdrix, 9.
Potage à la purée de pois, 29.
Potage à la purée de pommes de terre, 45.
Potage au macaroni à l'italienne, 14.
Potage au mouton, 37.
Potage au pain, 13.
Potage au riz, 32.
Potage au sagou, 44.
Potage au tapioca, 20.
Potage aux choux, 62.
Potage aux herbes, 24.
Potage aux herbes (autre), 143.
Potage aux lazagnes, 35.
Potage aux nouilles, 23.
Potage aux pâtes d'Italie, 28.
Potage aux petits oignons, 17.
Potage aux petits pois, 156.
Potage aux poireaux, 26.
Potage aux quenelles de volaille, 106.
Potage aux queues de bœuf, 299.
Potage aux ravioles, 356.
Potage avec semoule et chiffonnade d'oseille, 43.
Potage bourgeois, 249.
Potage Colbert, 16.
Potage en tortue, 33.
Potage paysanne, 19.
Potage printanier, 91.
Pouding, 54.
Pouding à la Cowlay, 322.
Pouding excellent, 145.
Poularde à la bourgeoise, 345.
Poularde à la Grimod de la Reynière, 89.
Poularde à la Montmorency, 14.
Poularde au gros sel, 44.
Poularde au riz, 26.
Poularde en croûte, 222.
Poularde en entrée de broche, 69.
Poularde frite, 233.
Poule au pot, 76.
Poulets à la bonne femme, 60.
Poulet à la broche, 224.
Poulets à la chasseur, 78.
Poulets à la chevalière, 125.
Poulet à la d'Escars, 119.
Poulet à l'estragon, 16.
Poulets à l'italienne, 161.
Poulet à la Marengo, 160.
Poulet à la Orly, 195.
Poulets à la sauce tomates, 130.
Poulets bouillis à l'anglaise, 237.
Poulet en marinade, 35
Poulet rôti, 182.
Poulet sauce au suprême, 244.
Poulet sauté, 288.
Pourpier en friture à la milanaise, 168.
Purée de lapereaux à la polonaise, 141.

Purée de marrons, 315.
Purée de mousserons, 313.
Purée d'oseille, 363.
Purée de pois verts, 343.
Purée de pommes de terre, 192.
Purée de potiron, 224.
Purée de volaille, 212.

Quartier d'agneau farci, 93.
Quartier d'agneau rôti et pané, 117.
Quartier d'agneau de devant rôti, sans être pané, 235.
Quartier de chevreuil à la broche, 275.
Quartier de devant d'agneau à la broche, 109.
Quartiers d'oie à la lyonnaise, 17.
Quenelles, 36.
Quenelles à la crème, 188.
Quenelles de carpe, de lotte, de morue, de merlan, 213.
Quenelles d'esturgeon, 332.
Quenelles frites, 193.
Queue de bœuf à la Sainte-Menehould, 170.
Queues de morue à l'anglaise, 276.
Queues de mouton au riz, 223.
Queues de mouton frites au parmesan, 194.
Queues de porc à la purée, 152.

Ragoût à la champenoise, 295.
Ragoût à la chipolata, 229.
Ragoût aux concombres, 235.
Ragoût d'escalopes de lapereaux aux pointes d'asperges, 159.
Ragoût d'escalopes de mauviettes aux champignons, 312.
Ragoût de foies gras, 312.
Ragoût de laitances, 148.
Ragoût de laitances de carpes, 230.
Ragoût de laitances de carpes au suprême, 304.
Ragoût maigre d'escalopes de homards à la navarin, 262.
Ragoût maigre de foies de lottes à la parisienne, 164.
Ragoût maigre de laitances au blanc, 206.
Ragoût de veau à la bourgeoise, 105.
Raie à la noisette, 133.
Raie à la sauce blanche, 152.
Raie à la Ste-Menehould, 105.
Raie au beurre noir, 60.
Raie aux fines herbes, 226.
Raie frite, 240.
Ramereaux marinés et frits, 225.
Ris de veau à l'espagnole, 27.
Ris de veau à la provençale, 247.
Ris de veau à la poulette, 34.
Ris de veau à la Toulouse, 41.
Ris de veau en attelets, 316.
Ris de veau en fricandeau, 131.
Ris de veau en papillotes, 275.
Ris de veau frits, 106.
Rissoles, 32.
Riz au lait d'amandes, 10.
Riz au gras, 225.
Rognons de mouton à la brochette, 368.
Rognons de mouton au vin de Champagne, 358.
Rognons de veau sautés, 350.

Rosbif d'agneau, 176.
Rosbif de mouton à la broche, 183.
Rougets sauce aux huîtres, 96.
Roux, 360.
Roux blanc, 112.
Roux blond, 112.

Salmis de bécasses, 261.
Salmis de faisan, 314.
Salsifis frits, 226.
Salsifis frits (autre), 290.
Sarcelles aux olives, 242.
Sarcelles rôties, 45.
Sauce à la béchamel grasse, 238.
Sauce à la béchamel maigre, 236.
Sauce à la bigarade, 251.
Sauce à la crème, 266.
Sauce à la Duxelle, 151.
Sauce à la menthe, 283.
Sauce à la purée d'oignons blancs, 351.
Sauce allemande, 287.
Sauce à tous rôtis, 272.
Sauce aspic, 265.
Sauce au beurre d'anchois, 102.
Sauce au citron, 212.
Sauce au fenouil, 197.
Sauce au jambon (*Ham sauce*), 350.
Sauce au pain (*Bread sauce*), 368.
Sauce au pauvre homme, 209.
Sauce au suprême, 307.
Sauce au suprême (autre) 244.
Sauce aux anchois, 141.
Sauce aux câpres, 126.
Sauce aux crevettes, 182.
Sauce aux échalotes, 288.
Sauce aux groseilles vertes, 177.
Sauce aux huîtres, 328.
Sauce aux tomates, 13.
Sauce aux tomates (autre), 150.
Sauce aux truffes, 361.
Sauce blanche, 37.
Sauce béarnaise, 338.
Sauce crevettes, 129.
Sauce de kari ou à l'indienne, 345.
Sauce dite glace, 371.
Sauce dite poêlée, 353.
Sauce diplomate, 258.
Sauce espagnole, 293.
Sauce hollandaise, 24.
Sauce hollandaise (autre), 271.
Sauce italienne, 292.
Sauce matelote, 359.
Sauce mayonnaise, 269.
Sauce ravigote, 155.
Sauce rémolade, 302.
Sauce Robert, 69.
Sauce piquante, 183.
Sauce poivrade, 85.
Sauce poivrade, 111.
Sauce poivrade, (autre), 242.
Sauce portugaise, 258.
Sauce propre à tous rôtis, 44.
Sauce tortue, 370.
Sauce verte, 103.
Saumon au bleu ou au court-bouillon, 233.
Saumon fumé, 346.
Saumon grillé, 137.
Saumon sauté, 195.
Sauté de filets de bécasses, 273.
Sauté de filets de bécasses à la provençale, 279.
Sauté de lapereau, 76.

Sauté de perdreaux aux truffes, 327.
Sautés, 252.
Selle d'agneau rôtie, 82.
Selle de mouton à l'anglaise, 18.
Selle de mouton braisée, 43.
Sole à la Colbert, 370.
Sole farcie aux fines herbes, 142.
Soles à la parisienne, 110.
Soles en turban, 118.
Soles ou filets de soles en friture, 297.
Soufflé de riz, 71.

Talmouses à la Saint-Denis, 136.
Talmouses sans fromage, 295.
Tanches à la poulette, 40.
Tanches au court-bouillon, 84.
Tanches frites, 151.
Tanches grillées, 46.
Tanches sur le gril, 97.
Tartelettes à la vanille, 75.
Tendrons de veau à la poulette, 139.
Tendrons de veau au blanc, 215.
Tendrons d'agneau aux pointes d'asperges, 84.
Tendrons de veau aux petits pois, 243.
Tendrons de veau en mayonnaise, 179.
Tête de veau à la Destillière, 47.
Tête de veau nature, sauce pauvre homme, 30.
Tourte ou gâteau fourré d'abricots à la bonne femme, 210.
Truite à l'espagnole, 163.
Truite au court-bouillon, 61.
Truites à la Chambord, 82.
Truites à la hussarde, 126.
Turbot au four, 236.
Turbot au gratin, 100.
Turbot en mayonnaise, 255.
Turbot sauce au raifort, 191.

Vanneau rôti, 74.
Velouté, 362.
Velouté travaillé, 66.
Vives à la maître d'hôtel, 302.
Vives à la normande, 245.
Vives au gratin, 140.
Vol-au-vent d'œufs à la béchamel, 38.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.